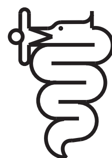
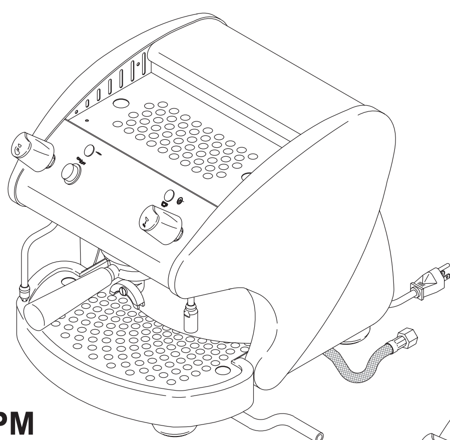
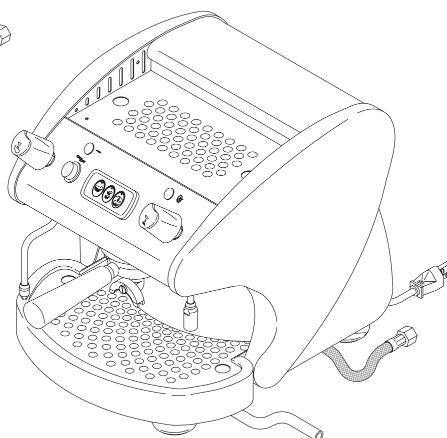
BEZZERA
dal 1901



MACCHINA PER CAFFÉ ESPRESSO
ESPRESSO MACHINE
MACHINE A CAFÉ ESPRESSO
ESPRESSO-KAFFEEMASCHINE
MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO



BZ02 PM



BZ02 DE

MANUALE DI ISTRUZIONI
INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'INSTRUCTIONS
BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUAL DE INSTRUCCIONES

cod.9941038.01 ed.02/04 rev.01



Sommario

Summary



Sommaire

Inhalt



Indice

1 AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali

- Gli impianti elettrico ed idrico devono essere predisposti a cura dell’utente secondo quanto indicato al capitolo 4 del presente libretto “Installazione della macchina”.
- L’installatore non può in nessun caso modificare l’impianto preesistente realizzato a cura dell’utente.
- Il presente libretto di istruzioni è parte integrante della macchina e deve essere letto attentamente dall’utente prima della messa in servizio della macchina stessa.
- Conservare il libretto per future consultazioni.
- La macchina viene consegnata priva di acqua in caldaia onde evitare possibili danni per gelo.
- Curare la messa a terra dell’impianto elettrico.
- Non toccare la macchina con mani e piedi umidi e/o bagnati.
- Non utilizzare la macchina a piedi nudi.
- Non collegare il cordone di alimentazione elettrica a prolunghe volanti e simili.
- Non scollegare la macchina dalla linea elettrica tirando il cordone di alimentazione.
- Non far funzionare la macchina col cordone di alimentazione arrotolato.
- Non far utilizzare la macchina da personale non istruito e/o da bambini.
- Per evitare infiltrazioni d’acqua all’interno della macchina, riporre le tazze sullo scaldatazze con la parte cava rivolta verso l’alto.

1.2 Uso previsto

La macchina per caffè espresso BZ02 è costruita per effettuare l’erogazione di caffè espresso, per produrre acqua calda, the, camomilla ed altre infusioni, per produrre vapore e per riscaldare bevande (latte, cioccolata, cappuccino, punch, ecc.).
Questa macchina è stata concepita solo ed esclusivamente per gli usi di cui sopra.
Tutti gli altri usi sono da considerarsi impropri e pertanto vietati dal costruttore.
La ditta costruttrice non potrà essere ritenuta responsabile per danni cagionati dall’uso improprio della macchina per caffè espresso.



2 TRASPORTO

2.1 Imballaggio

La macchina per caffè espresso BZ02, preventivamente protetta con schiuma poliuretanica, viene imballata in scatola di cartone.
A richiesta può essere imballata in scatola di cartone più paletta oppure in scatola di cartone più cassa di legno.

Avvertenze:

- Dopo aver levato la macchina dall'imballo, assicurarsi della perfetta integrità della stessa ed assicurarsi della completezza delle dotazioni.

- Gli imballi non devono essere lasciati alla portata di bambini e devono essere smaltiti presso le apposite discariche.

- Qualora si riscontrassero danni alla macchina o mancanze nella dotazione, non utilizzare la macchina ed avvisare immediatamente il concessionario di zona.

2.2 Movimentazione della macchina

La macchina per caffè espresso può essere movimentata tramite transpallet, carrello elevatore, oppure manualmente.

2.3 Immagazzinamento

La macchina correttamente imballata deve essere immagazzinata in ambienti asciutti con temperatura compresa tra 5 e 30 °C ed umidità relativa non superiore al 70%.

E' ammessa una sovrapposizione massima di quattro scatole.

3 DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento

L’acqua proveniente dal serbatoio posto sul retro della macchina (versione S), o dalla rete idrica (versione R) riempie caldaia e scambiatore con l’ausilio di una pompa.

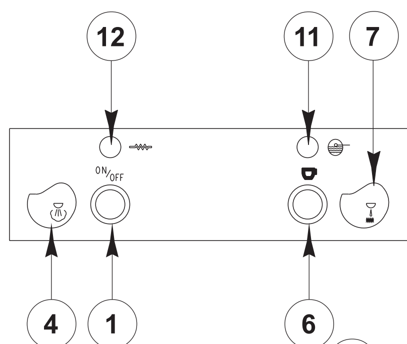
L’acqua in caldaia riscaldata da una resistenza, riscalda a sua volta l’acqua nello scambiatore, che tramite un pescante permette di mantenere la temperatura.

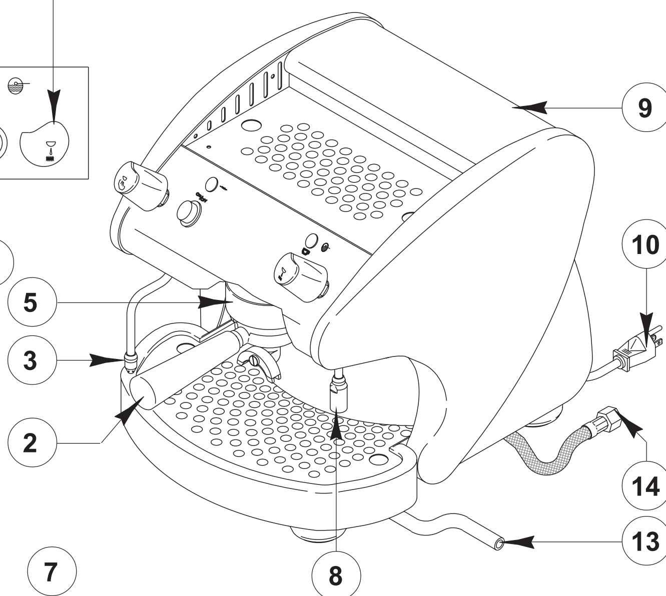
Dallo scambiatore l’acqua entra direttamente nel gruppo, il quale tramite un’elettrovalvola comandata elettricamente da un pulsante o da una pulsantiera, permette il passaggio dell’acqua per l’infusione del caffè.

3.2 Descrizione dei comandi

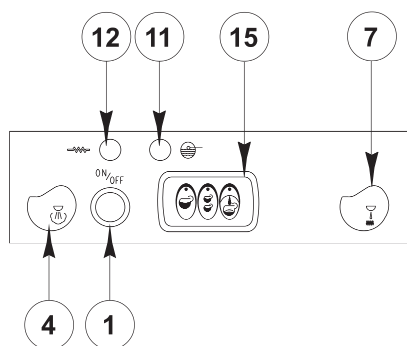
1 Interruttore accensione macchina ON/OFF
2 Portafiltro
3 Lancia vapore
4 Rubinetto vapore
5 Gruppo erogazione
6 Pulsante erogazione caffè
7 Rubinetto acqua
8 Erogatore acqua calda
9 Serbatoio acqua (versione S)
10 Cavo di alimentazione
11 Spia gialla
12 Spia verde
13 Tubo scarico (versione R)
14 Raccordo carico acqua (versione R)
15 Tastiera erogazione caffè

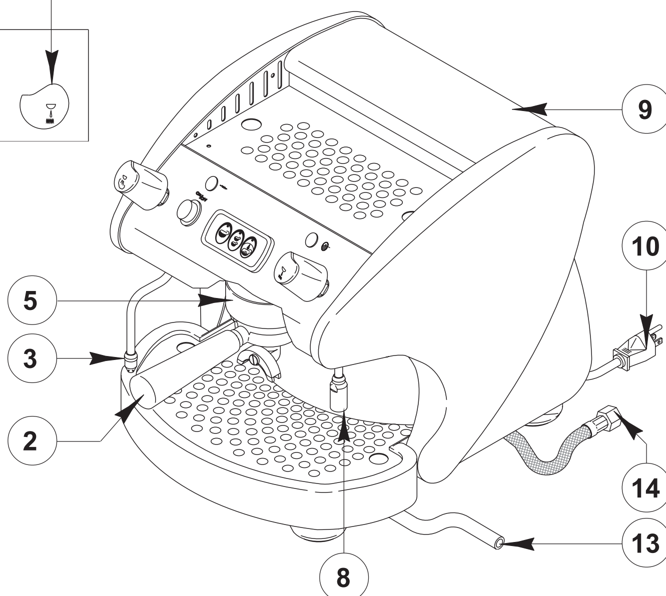






BZ02 PM





BZ02 DE

Fig. 1

3.3 Dati tecnici

Alimentazione	V 220 - V 230 - V 240 - 50/60 Hz	V 110 - V 120 - 50/60 Hz
Resistenza (V)	220-230-240	110-120
Resistenza (W)	1200	
Caldaia (litri)	1,5	
Serbatoio acqua (S) (litri)	4	
Larghezza (mm)	360	
Profondità (mm)	425	
Altezza (mm)	360	
Peso netto (kg)	18	
Peso lordo (kg) (scatola)	20	



4 INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze

L’installazione deve essere effettuata da personale qualificato, secondo le istruzioni fornite dal costruttore ed in ottemperanza alle Leggi vigenti.

4.2 Predisposizione dell’impianto per l’installazione

Predisporre l’appoggio della macchina su una superficie piana e con dimensioni e robustezza adeguata agli ingombri ed alla massa della macchina.

Per la descrizione degli allacciamenti fare riferimento alle pagine 11 e 12 del presente libretto di istruzioni.

La macchina è alimentata elettricamente e necessita per il suo funzionamento di:

- allacciamento alla rete elettrica.
- allacciamento alla rete idrica (versione R).
- allacciamento al circuito di scarico (versione R).

4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica

Avvertenze:

- L’allacciamento alla rete elettrica deve essere fatto da personale qualificato.
- L’impianto deve essere realizzato in conformità alle Leggi vigenti e dotato di messa a terra.

La macchina viene fornita di cordone di alimentazione provvisto di presa 16 Ampere a norme CEE.

4.2.2 Allacciamento alla rete idrica (BZ02 R)

Assicurarsi che la linea di alimentazione idrica sia collegata ad una rete di acqua potabile con pressione di esercizio compresa tra 0 e 5 bar.
Predisporre un rubinetto di intercettazione acqua a monte dell'attacco macchina (fig. 1; pos. 14).
Il raccordo di carico acqua (fig. 1; pos. 14) viene fornito filettato con filettatura G 3/8".

Avvertenza: Nel caso in cui la rete idrica abbia pressioni superiori a 5 bar, predisporre un riduttore di pressione.

4.2.3 Allacciamento allo scarico (BZ02 R)

Collegare una tubazione di gomma con diametro interno pari a 10 mm al raccordo predisposto sul pozzetto di scarico della macchina (fig.1; pos. 13) ad uno scarico a sifone aperto preventivamente predisposto.



5 USO DELLA MACCHINA

La vista generale della macchina è riportata a pag. 11 del presente libretto di istruzioni.

5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia

Introdurre l'acqua nel serbatoio, versione S (fig.1; pos. 9).
Aprire il rubinetto di intercettazione acqua (versione R).
Premere l'interruttore ON/OFF (fig.1; pos. 1).
Automaticamente si effettua il carico dell'acqua in caldaia. Nel corso di questa operazione il pannello di controllo presenterà le spie (fig. 1; pos. 11 e 12) spente. Al termine dell'operazione il pannello presenterà le spie accese.
Qualora le spie dovessero rimanere spente dopo l'operazione di carico dell'acqua, spegnere e riaccendere l'interruttore ON/OFF sino a quando avviene l'accensione delle spie.

5.2 Riscaldamento

Per portare la macchina alla giusta temperatura, aprire il rubinetto vapore (fig. 1; pos. 4) e scaricare 2 o 3 volte il vapore nella bacinella di scarico.
La spia verde (fig. 1; pos. 12) accesa indica l'accensione della resistenza.
La spia gialla (fig. 1; pos. 11), se accesa indica il regolare funzionamento della macchina, se spenta segnala l'insufficiente livello acqua in caldaia.

Avvertenza:

Un dispositivo di sicurezza interromperà il funzionamento della pompa dopo 120 secondi se non verrà raggiunto il minimo livello di acqua nella caldaia. La macchina segnalerà tale allarme con lo spegnimento delle spia gialla (fig. 1; pos. 11).

5.3 Preparazione del caffè

BZ02 PM

1) Togliere il portafiltro (fig. 1; pos. 2) dal gruppo erogatore (fig. 1; pos. 5).

2) Caricare il portafiltro con caffè macinato, pressare il caffè facendo attenzione a non sporcare il bordo del portafiltro.

3) Riagganciare il portafiltro nella sua sede.

4) Avviare l'erogazione del caffè premendo il pulsante di erogazione (fig. 1; pos.6).

5) Arrestare l'erogazione al raggiungimento della quantità desiderata premendo nuovamente il pulsante di erogazione (fig. 1; pos.6).

Avvertenza:
- Non togliere il portafiltro riempito di caffè quando l'apparecchio è in funzione, perché è sotto pressione.
- Non toccare direttamente la parte metallica del portafiltro perché calda.

BZ02 DE

1) Togliere il portafiltro (fig. 1; pos. 2) dal gruppo erogatore (fig. 1; pos. 5).

2) Caricare il portafiltro con caffè macinato, pressare il caffè facendo attenzione a non sporcare il bordo del portafiltro.

3) Riagganciare il portafiltro nella sua sede.

4) Agire sulla tastiera erogazione (fig. 2) caffè premendo uno dei tasti, in funzione della dose desiderata.

Per variare la programmazione delle dosi seguire le istruzioni del paragrafo 5.7 del presente libretto.
La macchina è predisposta per l'erogazione continua: premere il tasto “PROG” (fig. 2; pos. 1) per avviare l'erogazione, premerlo di nuovo per arrestare l'erogazione.

Avvertenza:
- Non togliere il portafiltro riempito di caffè quando l'apparecchio è in funzione, perché è sotto pressione.



- Non toccare direttamente la parte metallica del portafiltro perché calda.
- La macchina è dotata di un dispositivo di sicurezza automatico che arresta l'erogazione continua dopo il terzo litro consecutivo.

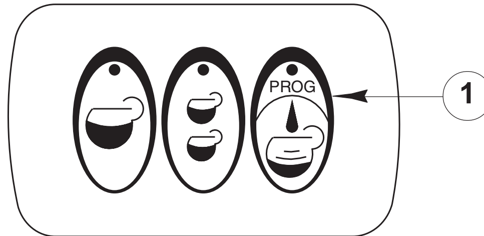


Fig. 2

5.4 Erogazione vapore

1) Per evitare risucchi di liquido in caldaia, scaricare il vapore agendo sulla manopola del rubinetto (fig. 1; pos. 4).

2) Inserire la lancia del vapore (fig. 1; pos. 3) nel contenitore del liquido da riscaldare.

3) Ruotare la manopola rubinetto vapore (fig. 1; pos. 4).

La quantità di vapore erogato è proporzionale all'apertura del rubinetto; maggiore è l'apertura del rubinetto, maggiore sarà la quantità di vapore erogato.

4) Terminata l'erogazione del vapore chiudere il rubinetto, togliere il contenitore del liquido e pulire immediatamente con un panno umido la lancia del vapore dai residui del liquido riscaldato.

Avvertenza:
- Non toccare direttamente la lancia del vapore perché calda.

5.5 Prelievo acqua calda

1) Posizionare il contenitore per l'acqua sotto l'erogatore (fig. 1; pos. 8).
2) Agire sul rubinetto (fig. 1; pos. 7) per prelevare la quantità d'acqua richiesta.

Avvertenza:
- Non toccare direttamente l'erogatore dell'acqua perché caldo.

5.6 Spegnimento macchina

1) Premere l’interruttore (fig. 1; pos. 1) e verificare lo spegnimento della spia.

2) Chiudere il rubinetto intercettazione acqua (versione R).

5.7 Programmazione dosi (BZ02 DE)

Per la programmazione di ogni singola dose si procede così: tenere premuto per circa 5 secondi il tasto programmazione dose continua “PROG” (fig. 2; pos. 1) fino a quando il led lampeggia.
Selezionare la dose desiderata premendo il tasto corrispondente (accensione del led), riselezionare il tasto una volta raggiunta la dose desiderata (spegnimento del led), in questo modo la dose è programmata.

Note:
- I led della pulsantiera lampeggiano ad intermittenza: mancanza d’acqua nel serbatoio.
- I led della pulsantiera lampeggiano ad intermittenza veloce: mancanza d’acqua in caldaia.
- Il led del pulsante selezionato lampeggia: caffè troppo fine.

N.B.
Qualora dal gruppo (fig. 1; pos. 5) non scendesse l’acqua pur avendo la caldaia in pressione e l’acqua nel serbatoio, spegnere l’interruttore (fig. 1; pos. 1) e scaricare il vapore dal rubinetto (fig. 1; pos. 4). Attendere che la macchina si raffreddi completamente.
Riaccendere l’interruttore (fig. 1; pos. 1) e premere il tasto della dose continua sino all’uscita dell’ acqua dal gruppo; premere lo stop e attendere che la macchina vada in pressione.

6 MANUTENZIONE

Per consentire il corretto funzionamento della macchina, attenersi alle istruzioni di manutenzione di seguito riportate.

6.1 Norme di sicurezza

Non sottoporre la macchina al getto d'acqua.

Scollegare la macchina dalla linea elettrica estraendo la spina e chiudere il rubinetto intercettazione acqua prima di effettuare operazioni di manutenzione e/o pulizia.

In caso di malfunzionamento della macchina, evitare qualunque tentativo di riparazione autonoma ed interpellare immediatamente il servizio di assistenza tecnica.

In caso di danneggiamento al cordone di alimentazione elettrica, spegnere immediatamente la macchina, chiudere l'acqua ed interpellare il servizio di assistenza tecnica. Evitare di sostituirlo in modo autonomo.

Effettuare la pulizia/manutenzione a macchina fredda, preferibilmente indossando guanti protettivi per le mani.

6.2 Pulizia della macchina

Pulire la lancia a vapore e l'erogatore acqua calda ogni qualvolta vengano utilizzati. Pulire portafiltro e filtri. Pulire griglia scaldatazze e griglia bacinella scarico.

6.3 Verifiche programmate

Effettuare il lavaggio del gruppo ogni 15 giorni come segue: agganciare al gruppo il portafiltro con il filtro cieco e premere più volte il tasto (fig. 1; pos. 6).
Premere più volte il tasto "PROG" (fig. 2; pos. 1) per la versione BZ02 DE.
N.B.: E' possibile utilizzare detersivi speciali in polvere per macchine caffè da inserire nel filtro cieco.

Controllare quotidianamente la vaschetta posta sotto la griglia di scarico.

In caso di richiesta di assistenza tecnica rivolgersi al concessionario di zona.

7 TROUBLE SHOOTING

PROBLEMA	DIAGNOSTICA/SOLUZIONE	CONSIGLI
MANCATA EROGAZIONE DEL VAPORE DALL'APPOSITO TUBETTO	L'ugello del tubo vapore è tappato; stapparlo con l'aiuto di uno spillo. Questo problema è legato all'inserimento del beccuccio nel latte.	Pulire il beccuccio vapore dopo ogni utilizzo.
PERDITE DAL PORTAFILTRO	Cause possibili: 1-La guarnizione sottocoppa è usurata o incrostata. 2-Il portafiltro è posizionato malamente sul gruppo. 3-Il filtro nel portafiltro è danneggiato.	In tutti i casi citati è necessario chiamare un tecnico specializzato.
DIFFICOLTA' NEL POSIZIONAMENTO DEL PORTAFILTRO SULL'ANELLO AGGANCIATORE	Non riesco a posizionare il portafiltro.	Il problema è sicuramente legato all'eccessiva dose di caffè presente nel portafiltro.
POSIZIONAMENTO ANORMALE DEL PORTAFILTRO UNA VOLTA POSTO SUL GRUPPO	Il manico del portafiltro una volta serrato sul gruppo risulta più spostato a destra del solito. La guarnizione sottocoppa è usurata.	Chiamare un tecnico specializzato per la sostituzione della guarnizione sottocoppa.



IL FLUSSO DEL CAFFE' E' SCARSO	Il caffè viene erogato goccia a goccia, il tempo di erogazione è troppo lungo e la qualità dello stesso non è buona, presenta una crema scura. Cause possibili: 1-La macinatura del caffè è troppo fine. 2-Il caffè posto nel portafiltro è troppo pressato. 3-La dose posta nel portafiltro è eccessiva. 4-La doccetta del gruppo è otturata. 5-Il filtro nel portafiltro è otturato. 6-La pressione erogata dalla pompa è bassa (< 9bar), o non è funzionante.	Nei casi 1-2-3, il problema può essere risolto con la corretta regolazione della macinadosatura. Nei casi 4-6 è necessario l'intervento di un tecnico. Nel 5° caso pulire il filtro o sostituirlo.
IL FLUSSO DEL CAFFE' E' TROPPO ABBONDANTE	Il caffè viene erogato troppo velocemente e la crema risulta di colore più chiaro del normale. Cause possibili: 1-La macinatura del caffè è troppo grossa. 2-Il caffè posto nel portafiltro è poco pressato. 3-La dose di caffè nel portafiltro è scarsa.	Nei casi 1-2-3, si può intervenire sulla macinadosatura del caffè.

IL CAFFE' EROGATO E' TROPPO FREDDO	Cause possibili: 1-Le tazze sono fredde. 2-I portafiltri sono freddi. 3-La macinatura del caffè è troppo fine. 4-Il circuito idrico della macchina è sporco (calcare). 5-La pressione della caldaia è inferiore a 0,8 BAR.	Nel caso 1 usare scaldatazze. Nel caso 2 tenere montato il portafiltro sul gruppo. Nel caso 3 modificare la macinatura del caffè. Nei casi 4-5 chiamare un tecnico specializzato.
IL CAFFE' EROGATO E' TIEPIDO	Il caffè erogato è tiepido anche se la pressione rilevata è normale tra 1 e 1,2 BAR. In questo caso la rilevazione della pressione è fittizia.	Chiamare un tecnico specializzato per controllare la valvola di sfiato. Comunque nel frattempo, per poter utilizzare la macchina, aprire il rubinetto del vapore, la pressione della caldaia scenderà a zero, ciò causerà l'innesto della resistenza e l'aumento della temperatura. Effettuare quest'operazione quotidianamente all'accensione dell macchina.
IL CAFFE' EROGATO E' TROPPO CALDO	Cause possibili: 1-La pressione della caldaia è superiore a 1,3 bar. 2-La macchina è coperta da qualcosa che ne impedisce il raffreddamento. 3-La macchina è stata istallata in una posizione che non permette la circolazione d'aria.	Nel caso 1 chiamare un tecnico specializzato. Nei casi 2-3 ripristinare le condizioni di raffreddamento della macchina.
*L'INTERRUTTORE D'EROGAZIONE CAFFE' UNA VOLTA SELEZIONATO, LAMPEGGIA *(solo per macchine DE)	La dose di caffè programmata non viene rispettata, ma l'erogazione è continua.	Chiamare un tecnico specializzato.



*TUTTE LE SPIE DELLA PULSANTIERA LAMPEGGIANO LA MACCHINA DA CAFFE' E' COMPLETAMENTE BLOCCATA *(solo per modelli DE)	1-Controllare se la rete idrica locale funziona e se il rubinetto dell'allaccia-mento alla rete è aperto. 2-L'anomalia si verifica per la mancanza di acqua in caldaia.	Per il punto 1 effettuare le verifiche, per il punto 2 richiedere l'intervento di un tecnico.
*IL CAFFE' NON VIENE EROGATO (*solo per macchine DE)	Il caffè non viene erogato ed il pulsante corrispon-dente alla dose selezio-nata lampeggia.	Selezionate il pulsante d'erogazione caffè, senza portafiltro, e controllare che il flusso d'acqua sia continuo. Se il flusso è continuo il problema è o nella macinatura del caffè, troppo fine, o nel portafiltro otturato. In questo caso immergere lo stesso in acqua calda con le apposite pastiglie detergenti. In ogni altro caso contattare un tecnico specializzato.
DEPOSITO DI CAFFE' SUL FONDO DELLA TAZZA	Rimane un residuo di polvere di caffè sul fondo delle tazze. Cause possibili: 1-Macinatura del caffè troppo fine. 2-Il portafiltro è sporco internamente o il filtro è danneggiato. 3-Le macine del macinino sono usurate, far intervenire un tecnico per sostituirle.	Il caso 1 potrà risolversi con una corretta regolazione del macinino. Per il caso 2 pulire il portafiltro o sostituire il filtro, in tuti gli altri casi è necessario l'intervento di un tecnico.

1 WARNING

1.1 General Warning

- Power and water supply installations must be prearranged by the user according to the indications of Chapter 4 of this booklet “Machine Installation”.
- The installer is not allowed for any reason to modify the preexistent installation prepared by the user.
- This booklet is integrating part of the machine and has to be read carefully by the user before starting up the machine.
- Keep this document as a reference manual for the future.
- The machine is delivered without water into the boiler so as to avoid possible damages due to ice.
- Take care of the electrical installation grounding.
- Do not touch the machine with damp and/or wet hands and feet.
- Do not use the machine barefoot.
- Do not connect the power supply cable to temporary extensions or similar devices.
- Do not turn off the machine by pulling the power supply cable.
- Do not operate the machine with the power supply cable rolled up.
- Do not allow unskilled personnel and/or children to operate the machine.
- In order to avoid seepages of water into the machine, take care to put the cups on the warmer with open side up.

1.2 Use Allowed

The espresso machine BZ02 is intended to dispense espresso, hot water, tea, camomile and other infusions, to create steam and to warm drinks (milk, chocolate, cappuccino, punch, etc.).
This machine has been planned only and exclusively for the above mentioned purposes.
All other uses are to be considered unfit and therefore strictly forbidden.
The manufacturer shall not be held responsible for damages due to unsuitable use of the espresso machine.



2 TRANSPORT

2.1 Packing

The espresso machine BZ02, is protected with foam packed in carton.
On request, it can also be packed in palletized carton or in carton into a wood case.

Warning:

- After the unpacking, make sure that the machine and relevant equipment are complete and undamaged.

- The unpackings must be kept out of the reach of children and disposed at the proper dumps.

- Should you detect damages to the machine or missing pieces in the equipment, do not use the machine and inform immediately the area agent.

2.2 Handling

The espresso machine can be handled by means of a transpallet or a lift truck or manually.

2.3 Warehousing

The machine, properly packed, shall be kept dry, with temperature ranging from 5 to 30 °C and humidity below 70%.

Four cases maximum are allowed, one upon another.

3 MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine Operating Cycle

The water coming from the water tank (S version), or from the wather supply (R version) means of a vibration pump, fill the boiler and the heat exchanger.

The boiler water heated by a resistance, heats the water in the heat exchanger, which, by means of a suction lift, allows to keep a constant temperature.

From the heat exchanger, the water goes directly into the group which, by an electric valve controlled electrically by a push-button panel or by a key, allows the water to get in for the coffee infusion.

3.2 Controls Description

1 Machine Start up Switch
2 Filter Holder
3 Steam Nozzle
4 Steam Knob
5 Supply Group
6 Coffee supply key
7 Water knob
8 Hot Water Supply
9 Water tank (S version)
10 Power supply cable
11 Yellow light
12 Green light
13 Drain pipe (R version)
14 Water inlet nipple (R version)
15 Coffee distribution keypad



BZ02 PM

BZ02 DE

Fig. 1

3.3 Specifications

Power Supply	V 220 - V 230 - V 240 - 50/60 Hz	V 110 - V 120 - 50/60 Hz
Resistance (V)	220-230-240	110-120
Resistance (W)	1200	
Boiler (liters)	1,5	
Water tank (S) (liters)	4	
Width (mm)	360	
Depth (mm)	425	
Height (mm)	360	
Net Weight (kg)	18	
Gross Weight (kg) (carton)	20	



4 MACHINE INSTALLATION

4.1 Warning

The installation must be carried out by qualified operators according to manufacturer's instructions and laws in force.

4.2 Installation Presetting

Put the machine on a plane surface with sizes and solidity suitable to overall dimensions of the equipment.

For the description of connections, refer to the table on page 27 and 28 in this instruction booklet.

The machine is electrically powered and requires for its operating:

- power supply connection.
- water supply connection (R version).
- drain system connection (R version).

4.2.1 Electrical Connection

Warning:

- The power supply connection must be carried out by qualified personnel.
- The installation must be carried out in compliance with the laws in force and must be equipped with proper grounding.

The machine is supplied with power cable and plug 16 Ampere according to EEC regulations.

4.2.2 Water Supply Connection (BZ02 R)

Make sure that the water supply installation is connected to drinkable water supply with operating pressure ranging from 0 to 5 bar.
Provide an intercepting tap upstream the machine connection (fig. 1; pos. 14).
A nipple G 3/8 “ is provided for the water supply connection (fig. 1; pos. 14).

Warning: Should the pressure be above 5 bar, provide a pressure reducer.

4.2.3 Drain Connection (BZ02 R)

Connect a rubber pipe with inner diameter of 10 mm to the arranged connector of the machine drain well (fig.1; pos. 13) and join it with the open drain-trap, previously prepared.



5 USE OF THE MACHINE

The general view of the machine is on page 27 of this booklet.

5.1 Machine Start and Water Supply

Fill the wather tank, S version (fig.1; pos. 9).
Turn on the water supply tap (R version).
Press the switch ON/OFF (fig.1; pos. 1).
Automatically the water is supplied to the boiler. During this operation, the lights 11 and 12 on the control panel are off.
At the end of the water supply, the lights 11 e 12 will be on.
Should the lights be off after the water supply, turn on and off the switch ON/OFF till the lights 11 and 12 light up.

5.2 Heating

In order to have the right temperature for the machine, turn the steam knob (fig. 1; pos. 4) and let out 2 or 3 times the steam into the drain tray.
The green light (fig. 1; pos. 12), if on, points out the resistance activation.
The yellow light (fig. 1; pos. 11), if on, points out that the machine is in working order; if off, it means that the water level in the boiler is not enough.

Caution:

A safety device allows to stop the pump after 120 seconds if the water minimum level is not supplied to the boiler. The machine, as alarm signal, turns off the yellow light (fig. 1; pos. 11).

5.3 Coffee Preparation

BZ02 PM

1) Remove the filter holder (fig. 1; pos. 2) from the supply group (fig. 1; pos. 5).

2) Put the ground coffeee into the filter holder, press it and make attention that the filter holder edge is not dirty with coffee.

3) Replace the filter holder in its housing.

4) Press the coffee supply key (fig. 1; pos. 6).

5) Press again the above key (fig. 1; pos. 6) to stop the coffee supply.

Caution:

- Do not remove the filter holder filled with coffee when the equipment is operating because it is under preassure.
- Do not touch expressly the metal plating of the filter holder; danger of burns.

BZ02 DE

1) Remove the filter holder (fig. 1; pos. 2) from the supply group (fig. 1; pos. 5).

2) Put the ground coffeee into the filter holder, press it and make attention that the filter holder edge is not dirty with coffee.

3) Replace the filter holder in its housing.

4) Press one of the keys of the coffee distribution keypad (fig. 2) according to the desired dose.

Follow the instructions of paragraph 5.7 of this booklet in order to change the dose programming.
The machine is preset for the continuous distribution: press the key “PROG” (fig. 2; pos. 1) to start the distribution, press it again to stop it.

Caution:

- Do not remove the filter holder filled with coffee when the equipment is operating because it is under preassure.



- Do not touch expressly the metal plating of the filter holder; danger of burns.
- The machine is equipped with an automatic safety device that stops the nonstop supply after deliverying three consecutive liters.

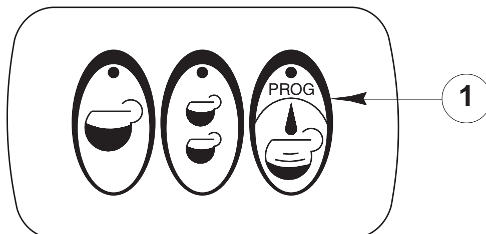


Fig. 2

5.4 Steam Outlet

1) In order to avoid eddies in the boiler, let off steam by turning the relevant knob (fig. 1; pos. 4).

2) Insert the nozzle (fig. 1; pos. 3) into the container with the water to be heated.

3) Turn the steam knob (fig. 1; pos. 4).

The outlet steam depends on the knob turning: the more the knob is turned, the more the steam is let off.

4) After the steam has been blown off, turn the knob off, take out the container and clean immediately the nozzle with a damp cloth in order to remove residual heated water.

Caution:
- Do not touch expressly the steam nozzle; danger of burns.

5.5 Getting Hot Water

1) Place the water container under the dispenser (fig. 1; pos. 8).
2) Turn on the knob (fig. 1; pos. 7) to get the required quantity of water.

Caution:
- Do not touch expressly the water dispenser; danger of burns.

5.6 Machine Stop

1) Press the switch (fig. 1; pos. 1) and verify if the led is off.

2) Turn off the water supply tap (R version).

5.7 Dose Programming (BZ02 DE)

To program every single dose, do what follows: keep pressed the key “PROG” relative to the continuous dose programming (fig. 2; pos. 1) for about 5 seconds until the LED blinks.
Select the desired dose by pressing the relative key (LED switching-on), select the key once again after reaching the desired dose (LED switching-off); the dose is programmed.

Notes:
- The push-button panel LEDs blink intermittently: no water into the tank.
- The push-button panel LEDs blink intermittently and quickly: no water into the boiler.
- The LED of the button selected blinks: too fine coffee.

N.B.
If the water should not come out of the group (fig. 1; pos. 5) although the boiler is under pressure and there is water into the tank, turn off the switch (fig. 1; pos. 1) and release the vapour from the tap (fig. 1; pos. 4). Wait for the machine to cool completely.
Turn on the switch again (fig. 1; pos. 1) and press the continuous dose key until the water comes out of the group, press stop and wait for the machine to be under pressure.



6 MAINTENANCE

For a proper working of the machine follow the maintenance instructions given below.

6.1 Safety Rules

Do not wash the machine with water jets.

Disconnect the machine by positioning the omnipolar lever switch to OFF and turn off the water knob before carrying out maintenance and/or cleaning operations.

In case of malfunctioning machine, do not carry out any temporary repair and call immediately the technical assistance service.

Should the power supply cable be damaged, switch off immediately the machine, stop the water supply and ask for the technical assistance service. Do not replace it by yourselves.

Carry out the cleaning/maintenance when the machine is cold, wearing preferably, protective gloves.

6.2 Machine Cleaning

Clean the following pieces: steam nozzle and hot water dispenser (every time they are used), filter holder and filter, grills of warmer and drain tray.

6.3 Scheduled Inspections

Wash the group every 15 days as follows: clasp the holder of the blind filter to the group and press many times the touch-key (fig. 1; pos. 6).
Press the key “PROG” (fig. 2; pos. 1) several times for version BZ02 DE.
N.B.: You can put special powder detergents for coffee machines in the blind filter.

Inspect every day the small basin placed under the drain tray.

To ask for technical assistance, apply to area agent.

7 TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	DIAGNOSTICS/SOLUTION	SUGGESTIONS
LACK OF STEAM DISTRIBUTION FROM THE PIPE	The steam pipe nozzle is obstructed, clear it by using a pin. This problem depends on the introduction of the spout into the milk.	Clean the steam spout after using it.
LEAKAGE FROM THE FILTER HOLDER	Possible causes: 1-The lower bowl gasket is worn or encrusted. 2-The filter holder is positioned incorrectly on the group. 3-The filter into the filter holder is damaged.	In all above-mentioned cases, call a skilled technician.
DIFFICULT POSITIONING OF THE FILTER HOLDER ON THE COUPLING RING	The filter holder can not be positioned.	The problem depends on the excessive coffee dose inside the filter holder.
INCORRECT POSITIONING OF THE FILTER HOLDER AFTER PLACING IT ONTO THE GROUP	The filter holder handle, after fixing it to the group, is turned to the right more than usual. The lower bowl gasket is worn.	Contact a skilled technician to replace the lower bowl gasket.



THE COFFEE DISPENSES INSUFFICIENTLY	The coffee dispenses drop by drop, the dispensing time is too long, the quality of the coffee is not good and presents a dark cream. Possible causes: 1-The coffee grind is too fine. 2-The coffee into the filter holder is too pressed. 3-The dose into the filter holder is excessive. 4-The small douche of the group is obstructed. 5-The filter into the filter holder is obstructed. 6-The pump pressure is low (<9bar), or the pump is not working.	In cases 1-2-3, it is necessary to adjust the grinder correctly. In cases 4-6, it is necessary to call a technician. In case 5, clean the filter or replace it.
THE COFFEE DISPENSES TOO ABUNDANTLY	The coffee dispenses too quickly and the cream is clearer than usual. Possible causes: 1-The grind of the coffee is too coarse. 2-The coffee into the filter holder is not pressed enough. 3-The coffee dose into the filter holder is insufficient.	In cases 1-2-3, it is necessary to adjust the grinder correctly.

THE COFFEE IS TOO COLD	Possible causes: 1-The cups are cold. 2-The filter holders are cold. 3-The coffee grind is too fine. 4-The water circuit of the machine is dirty (milestone). 5-The boiler pressure is lower than 0,8 BAR.	In case 1 use the cup heater. In case 2, keep the filter holder mounted on the group. In case 3 change the coffee grind. In cases 4-5 call a skilled technician.
THE COFFEE IS TEPID	The coffee is tepid, although the pressure is normal between 1 and 1,2 BAR. In this case, the pressure measurement is dummy.	Call a skilled technician to check the relief valve. Meanwhile, in order to use the machine, open the steam valve, the boiler pressure will drop to zero: in this way, the heat elements will be connected and the temperature will increase. Carry on this operation every day when turning on the machine.
THE COFFEE IS TOO HOT	Possible causes: 1-The boiler pressure is higher than 1,3 bar. 2-The machine is covered with something that prevents its cooling. 3-The machine has been installed in a position that prevents air circulation.	In case 1 call a skilled technician. In cases 2-3 reset the machine cooling conditions.
*AFTER THE SELECTION, THE COFFEE DISPENSING SWITCH BLINKS *(only for DE machines)	The coffee dose set is not respected, but the dispensing goes on.	Call a skilled technician.



*ALL THE PILOT LIGHTS OF THE PUSH-BUTTON PANEL BLINK. THE COFFEE MACHINE IS COMPLETELY JAMMED *(only for DE models)	1-Make sure that the local system works, and that the water connection faucet is open. 2-The anomaly is due to water lack into the boiler.	In case 1, carry on the necessary checks; in case 2, call a technician.
*THE COFFEE DOES NOT DISPENSE (*only for DE machines)	The coffee does not dispense and the button relative to the selected dose blinks.	Select the coffee dispensing button, without filter holder, and make sure that the water flow is continuous. Should the flow be continuous, the problem depends on the coffee grind, which is too fine, or the clogged filter holder. In this case, put it into hot water and wash it with the proper cleaning tablets. In all other cases, call a skilled technician.
COFFEE DEPOSIT ON THE CUP BOTTOM	On the cup bottom is a coffee powder deposit. Possible causes: 1-The coffee grind is too fine. 2-The filter holder is dirty inside, or the filter is damaged. 3-The grinder mills are worn, call a technician to replace them.	In case 1, it is necessary to adjust the grinder correctly. In case 2, clean the filter holder or replace the filter, in all the other cases call a technician.

1 AVANT-PROPOS

1.1 Avant-propos

- Les installations électriques et hydriques doivent être préparées par l'utilisateur d'après les instructions décrites au Chapitre 4 de ce manuel “Installation de la machine”.
- Défense absolue pour l'installateur de modifier les installations préexistantes préparées par l'utilisateur.
- Ce document fait partie intégrante de la machine et doit être lu attentivement par l'utilisateur avant de la mise en marche de la machine même.
- Garder ce document comme manuel de référence, même dans le futur.
- La machine est livrée sans eau dans la chaudière pour éviter des dommages causés du gel.
- Exécuter opportunément la mise à la terre de l'installation électrique.
- Ne pas toucher la machine, les mains et les pieds humides et/ou trempés.
- Ne pas utiliser la machine, pieds nus.
- Ne pas connecter le câble d'alimentation électrique à des prolongateurs aériens et similaires.
- Ne pas débrancher la machine en tirant le câble d'alimentation.
- Faire attention afin que la machine ne marche pas avec le câble d'alimentation enroulé.
- Interdire l'utilisation de la machine aux opérateurs inexperts et/ou aux enfants.
- Eviter des infiltrations à l'intérieur de la machine en plaçant les tasses sur le chauffe-tasses, la partie ouverte tournée en haut.

1.2 Usage prévu

La machine à café espresso BZ02 est produite pour débiter du café espresso, de l'eau chaude, du thé, de la camomille et d'autres infusions, pour produire de la vapeur et pour réchauffer des boissons (lait, chocolat, capucino, punch etc.).
Cette machine a été conçue seulement et exclusivement pour les usages susmentionnés.
Tous les autres usages sont à considérer inappropriés et par conséquent ils sont interdits par le constructeur.
Le constructeur décline toute responsabilité des dommages causés des usages impropres de la machine à café espresso.



2 TRANSPORT

2.1 Emballage

La machine à café espresso BZ02, préalablement protégée par des panneaux de mousse est emballée dans un carton. Sur demande, la machine peut être emballée en carton palettisé ou bien en carton inseré dans une caisse en bois.

Notice:

- Après avoir déballé la machine, vérifier si tout l'équipement est tout à fait intact.

- Tenir les emballages hors de portée des enfants en les éliminant dans les décharges appropriées.

- Au cas où des dommages à la machine ou des manques d'équipements seraient détectés, n'utilisez pas la machine et informez immédiatement le concessionaire de zone.

2.2 Manutention de la machine

La machine à café espresso peut être manutentionnée au moyen d'un transpallet ou d'un chariot élévateur ou manuellement.

2.3 Emmagasinage

La machine emballée opportunément doit être stockée au sec à température entre 5 et 30 °C et humidité relative au-dessous de 70%.

Il est permis de superposer, au maximum, quatre cartons.

3 DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description du cycle de fonctionnement

L’eau provénante d’un Reservoir d’eau (version S) ou du réseau hydrique (version R) par une pompe à vibration, va a remplir la chaudière et l’ échangeur.

L’eau dans, la chaudière chauffée par une résistance, chauffe à son tour l’eau dans l’échangeur qui au moyen d’un tirant d’eau, permet une température constante.

De l’échangeur extérieur, l’eau entre directement dans le groupe qui, par une électrovalve contrôlée électriquement d’un tableau ou e un buton, permet le passage de l’eau pour l’infusion du café.

3.2 Description des commandes

1 Interrupteur mise en marche machine
2 Porte-filtre
3 Lance vapeur
4 Robinet vapeur
5 Groupe débit
6 Poussoir pour la distribution de café
7 Robinet eau
8 Distributeur eau chaude
9 Reservoir d’eau (version S)
10 Câble alimentation électrique
11 Voyant jaune
12 Voyant vert
13 Raccord de décharge (version R)
14 Raccord chargement eau (version R)
15 Clavier de distribution du café



BZ02 PM

BZ02 DE

Fig. 1

3.3 Spécifiques techniques

Alimentation	V 220 - V 230 - V 240 - 50/60 Hz	V 110 - V 120 - 50/60 Hz
Resistance (V)	220-230-240	110-120
Resistance (W)	1200	
Chaudière (litres)	1,5	
Reservoir d'eau (S) (litres)	4	
Largeur (mm)	360	
Profondeur (mm)	425	
Hauteur (mm)	360	
Poids net (kg)	18	
Poids brut (kg) (carton)	20	



4 INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Notice

L'installation doit être exécutée par personnel compétent en suivant les instructions du constructeur et en se conformant aux lois en vigueur.

4.2 Préparation à l'installation

Préparer le point d'appui de la machine sur une surface plane aux dimensions et solidité adéquates aux mesures et au volume de la machine.

Pour la description des connexions, se rapporter au pages 43 et 44 de ce manuel.

La machine est alimentée électriquement et pour fonctionner elle nécessite des branchements suivants:

- connexion au réseau électrique.
- connexion au réseau hydrique (version R).
- connexion au groupe de décharge (version R).

4.2.1 Connexion au réseau électrique

Notice:

- Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par personnel compétent.
- L'installation électrique doit être réalisée conformément aux lois en vigueur et équipée de mise à la terre.

La machine est équipée de câble d'alimentation avec fiche (de prise de courant) 16 Ampère d'après les normes CEE.

4.2.2 Connexion au réseau hydrique (BZ02 R)

Assurez-vous de connecter la ligne d’alimentation hydrique à un réseau d’eau potable à pression de régime entre 0 et 5 bar.
Installer un robinet d’interception de l’eau en amont du branchement de la machine (fig. 1; pos. 14).
Le raccord de chargement de l’eau (fig. 1; pos. 14) est fileté G 3/8".

Notice: Au cas où la pression du réseau hydrique dépasserait 5 bar, installer un détendeur.

4.2.3 Connexion au tuyau de décharge (BZ02 R)

Connecter une tuyaute d’évacuation D10mm au raccord de dècharge (fig. 1; pos. 13) decharger l’eaudans un siphon hydraulique.



5 USAGE DE LA MACHINE

La vue générale de la machine est à la page 43 de ce manuel des instructions.

5.1 Mise en marche machine et chargement d’eau en chaudière

Introduire l’eau dans le reservoir, version S (fig.1; pos. 9).
Ouvrir le robinet d’eau avant le raccord chargement (version R).
Presser l’interrupteur ON/OFF (fig.1; pos. 1).
Automatiquement l’eau est chargée dans la chaudière. Pendant cette opération, les voyants 11 et 12 sur le panneau de contrôle sont éteints. Quand le chargement de l’eau est terminé, les voyants 11 et 12 sont allumés.
Au cas où, après le chargement de l’eau, les voyants resteraient éteints, brancher et débrancher par l’interrupteur ON/OFF jusqu’à ce que les voyants 11 et 12 s’allument.

5.2 Chauffage

Pour porter la machine à la température correcte, ouvrir le robinet vapeur (fig. 1; pos. 4) et décharger 2 ou 3 fois la vapeur dans le bassinet de vidange.
Le voyant vert (fig. 1; pos. 12) allumé indique le branchement de la résistance.
Le voyant jaune (fig. 1; pos. 11) allumé, indique le fonctionnement régulier de la machine; s’il est éteint, signifie que le niveau d’eau en chaudière est insuffisant.

Notice:

Un dispositif de sécurité arrête le fonctionnement de la pompe après 120 secondes si le niveau de l’eau n’est pas suffisant.
La machine pour signaler cet alarme, éteint le voyant jaune (fig. 1;pos. 11).

5.3 Préparation café

BZ02 PM

1) Enlever le porte-filtre (fig. 1; pos. 2) du groupe distributeur (fig. 1; pos. 5).

2) Charger le café moulu dans le porte-filtre, presser le café en faisant attention à ne pas salir le bord du porte-filtre.

3) Raccrocher le porte-filtre à son logement.

4) Commencer le débit du café en appuyant sur le bouton approprié (fig. 1; pos. 6).

5) Arrêter le débit en appuyant de nouveau sur le bouton susdit (fig. 1; pos. 6), quand la quantité désirée a été débitée.

Notice:
- N'enlevez pas le porte-filtre plein de café quand la machine est en marche, étant donné qu'elle est sous pression.
- Ne touchez pas directement la partie métallique du porte-filtre; danger de brûlures.

BZ02 DE

1) Enlever le porte-filtre (fig. 1; pos. 2) du groupe distributeur (fig. 1; pos. 5).

2) Charger le café moulu dans le porte-filtre, presser le café en faisant attention à ne pas salir le bord du porte-filtre.

3) Raccrocher le porte-filtre à son logement.

4) Sur le clavier de distribution du café (fig. 2), enfoncer l'un des boutons, en fonction de la dose désirée.

Pour modifier la programmation des doses, suivre les consignes du paragraphe 5.7 de la notice d'emploi présente. La machine est prévue pour la distribution continue: enfoncer le bouton “PROG” (fig. 2; pos. 1) pour mettre en service la distribution puis appuyer à nouveau sur le même bouton pour la stopper.

Notice:
- N'enlevez pas le porte-filtre plein de café quand la machine est en marche, étant donné qu'elle est sous pression.



- Ne touchez pas directement la partie métallique du porte-filtre; danger de brûlures.
- La machine est équipée d'un dispositif automatique de sécurité qui arrête le débit continu après le troisième litre consécutif.

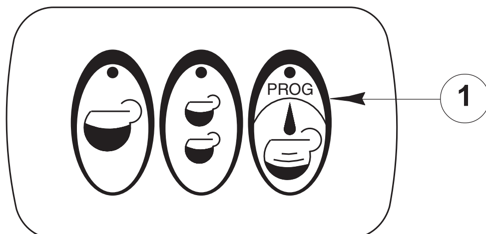


Fig. 2

5.4 Débit vapeur

1) Pour éviter des remous de liquide en chaudière, décharger la vapeur au moyen du bouton approprié (fig. 1; pos. 4).

2) Insérer la lance à vapeur (fig. 1; pos. 3) dans le récipient de l'eau à chauffer.

3) Tourner le robinet vapeur (fig. 1; pos. 4).

La quantité de vapeur débitée depend de l'ouverture du robinet: plus on ouvre le robinet, plus on débite la vapeur.

4) Une fois débité la vapeur, fermer le robinet, enlever le récipient de l'eau et nettoyer immédiatement avec un chiffon humide, la lance à vapeur des restes de l'eau réchauffée.

Notice:
- Ne touchez pas directement la lance à vapeur car il est chaude.

5.5 Prise eau chaude

1) Placer le récipient de l'eau au-dessous du distributeur (fig. 1; pos. 8).
2) Ouvrir le robinet (fig. 1; pos. 7) pour prendre la quantité d'eau nécessaire.

Notice:
- Ne touchez pas directement le distributeur d'eau car il est chaud.

5.6 Arrêt machine

1) Presser l’interrupteur (fig. 1; pos. 1) et vérifier si le voyant est éteint.

2) Fermer le robinet d’interception de l’eau (version R).

5.7 Programmation doses (BZ02 DE)

Pour la programmation de chaque dose, procéder de la manière suivante : enfoncer pendant 5 secondes le bouton de programmation dose continue “PROG” (fig. 2; pos. 1) jusqu’à ce que le del clignote.
Sélectionner la dose voulue en enfonçant le bouton correspondant (allumage du del), sélectionner à nouveau le bouton lorsque la dose désirée est atteinte (arrêt du del) de manière à programmer la dose.

Note:
- Les dels du tableau clignotent par intermittence : absence d’eau dans le réservoir.
- Les dels du tableau clignotent par intermittence rapide: absence d’eau dans la chaudière.
- Le del du tableau sélectionné clignote: café trop fin.

N.B.
Dans le cas ou l’eau du groupe (fig. 1; pos. 5) ne descendrait pas meme lorsque la chaudiere est sous pression et qu’il y a de l’eau dans le reservoir eteindre l’interrupteur (fig. 1; pos. 1) et vidanger la vapeur du robinet (fig. 1; pos. 4). 0u bien attendre le refroidissement complet de la machine.
Reallumer l’interrupteur (fig. 1; pos. 1) puis enfoncer le bouton de la dose continue jusqu’a ce que de l’eau sorte du groupe, enfoncer le stop et attendre que la machine soit sous pression.



6 MAINTENANCE

Pour obtenir le fonctionnement correct de la machine, se tenir aux instructions de maintenance qui suivent.

6.1 Normes de sécurité

Ne soumettez pas la machine aux jets d'eau.

Débranchez la machine en positionnant le levier de l'interrupteur omnipôles sur OFF et fermez le robinet d'interception de l'eau avant d'exécuter n'importe quelle opération de maintenance et/ou nettoyage.

En cas de défaillance de la machine, n'exécutez aucune réparation temporaire et adressez-vous immédiatement au service d'assistance technique.

Au cas où le câble d'alimentation serait endommagé, débranchez immédiatement la machine, fermez l'eau et appelez le service d'assistance technique. Evitez de le remplacer tous seuls.

Exécutez le nettoyage/la maintenance quand la machine est froide, mettant préférablement des gants de protection.

6.2 Nettoyage de la machine

Nettoyer la lance à vapeur et le distributeur de l'eau chaude, toutes les fois qu'ils sont utilisés. Nettoyer le porte-filtre et le filtre. Nettoyer la grille chauffe-tasses et la grille du bac de vidange.

6.3 Contrôles planifiés

Laver le groupe tous les 15 jours comme suit: accrocher au groupe le porte-filtre avec le filtre aveugle et presser plusieurs fois la touche (fig. 1; pos. 6).
Appuyer sur le poussoir “PROG” (fig. 2; pos. 1) plusieur fois pour la version DE.
N.B.: Il est possible de mettre des poudres détergentes spéciales dans le filtre aveugle.

Contrôler tous les jours le bassinet placé au-dessous du bac de vidange.

Pour l'assistance technique, veuillez vous adresser au concessionaire de zone.

7 RECHERCHE DE PANNES

PROBLÈME	DIAGNOSTIC/SOLUTION	CONSEILS
LE PETIT TUBE NE DISTRIBUE PAS LA VAPEUR	La buse de la vapeur est obstruée, donc la déboucher à l'aide d'une épingle. Ce problème dépend de l'introduction du bec dans le lait.	Nettoyer le bec de la vapeur après chaque utilisation.
PERTES DU PORTE-FILTRE	Causes possibles: 1-La garniture sous-cuve est détériorée ou incrustée. 2-Le porte-filtre n'est pas positionné correctement sur le groupe. 3-Le filtre du porte-filtre est abîmé.	Dans tous les cas, veuillez appeler un technicien qualifié.
IL EST DIFFICILE DE POSITIONNER LE PORTE-FILTRE SUR L'ANNEAU D'ACCROCHAGE	Il n'est pas possible de positionner le porte-filtre.	Le problème vient certainement d'une dose de café excessive dans le porte-filtre.
POSITIONNEMENT INCORRECT DU PORTE-FILTRE UNE FOIS MONTÉ SUR LE GROUPE	Le manche du porte-filtre, une fois monté sur le groupe, est positionné plus à droite. La garniture sous-cuve est détériorée.	Veuillez appeler un technicien qualifié pour le remplacement de la garniture sous-cuve.



LE DÉBIT DE CAFÉ N’EST PAS SUFFISANT	Le café est distribué goutte à goutte, trop lentement et la qualité du même café n’est pas bonne, il présente une crème noire. Causes possibles: 1-La moulure du café est trop fine. 2-Le café présent dans le porte-filtre est trop pressé. 3-La dose présente dans le porte-filtre est excessive. 4-La buse du groupe est bouchée. 5-Le filtre dans le porte-filtre est bouché. 6-La pression de la pompe est basse (<9bar), ou la pompe ne fonctionne pas.	Dans les cas 1-2-3, il est nécessaire de régler la moulure et le dosage. Dans les cas 4-6, appeler un technicien. Si le 5° cas se présente, nettoyer le filtre et/ou le remplacer.
LE DÉBIT DU CAFÉ EST TROP ABONDANT	Le café est distribué trop rapidement et la crème est plus claire que d’habitude. Causes possibles: 1-La moulure du café est trop grosse. 2-Le café présent dans le porte-filtre n’est pas suffisamment pressé. 3-La dose présente dans le porte-filtre n’est pas suffisante.	Dans les cas 1-2-3, il est nécessaire de régler la moulure et le dosage.

LE CAFÉ DISTRIBUÉ EST TROP FROID	Causes possibles: 1-Les tasses sont froides. 2-Les porte-filtres sont froids. 3-La moulure du café est trop fine. 4-Le circuit d'eau de la machine est sale. 5-La pression de la chaudière est inférieure à 0,8 BAR.	Dans le cas 1 utiliser le chauffe-tasse. Si le 2° cas se présente, ne pas enlever le porte-filtre du groupe. Dans le cas 3 modifier la moulure du café. Dans les cas 4-5 appeler un technicien qualifié.
LE CAFÉ DISTRIBUÉ EST TIÈDE	Le café distribué est tiède, mais la pression est normale entre 1 et 1,2 BAR. Dans ce cas, le levé de la pression est fictif.	Faire appel à un technicien spécialisé pour contrôler le clapet d'aspiration. Pour pouvoir utiliser la machine entre-temps, ouvrier le robinet de la vapeur, la pression de la chaudière baisse à zéro, cela provoquera la connexion de la résistance et l'élévation de la température. Effectuer cette opération quotidiennement à l'allumage de la machine.
LE CAFÉ DISTRIBUÉ EST TROP CHAUD	Causes possibles: 1-La pression de la chaudière est supérieure à 1,3 bar. 2-Sur la machine il y a quelque chose qui empêche le refroidissement. 3-La machine est dans une position ne permettant pas la circulation de l'air.	Dans le cas 1 appeler un technicien qualifié. Dans les cas 2-3 remettre à l'état les conditions de refroidissement de la machine.
*L'INTERRUPTEUR DE DISTRIBUTION DU CAFÉ, UNE FOIS SÉLECTIONNÉ, CLIGNOTE *(seulement pour les machines DE)	La dose de café programmée n'est pas respectée, mais la distribution continue.	Appeler un technicien qualifié.



*TOUS LES TÉMOINS DU TABLEAU A POUSSOIRS CLIGNOTENT. LA MACHINE Á CAFÉ EST COMPLETEMENT BLOQUEE *(seulement pour les machines DE)	1-Vérifier si le réseau hydrique local fonctionne correctement, et si le robinet de connexion au réseau est ouvert. 2-Le problème survient en cas d'absence d'eau dans la chaudière.	Pour le point 1, effectuer les contrôles opportuns; pour le point 2 faire appel à un technicien.
*LE CAFÉ N'EST PAS DISTRIBUÉ (*seulement pour les machines DE)	Le café n'est pas distribué et le poussoir relatif à la dose sélectionnée clignote.	Sélectionner le poussoir de distribution du café, sans porte-filtre, et vérifier si le débit d'eau est continu. S'il est continu, le problème dépend de la moulure du café, qui est trop fine, ou du porte-filtre obstrué. Dans ce cas, plonger le porte-filtre dans l'eau chaude et le laver avec les pastilles détergentes appropriées. Dans tous les autres cas, appeler un technicien qualifié.
DÉPÔT DE CAFÉ SUR LE FOND DE LA TASSE	Dépôt de poudre de café sur le fond des tasses. Causes possibles: 1-La moulure du café est trop fine. 2-L'intérieur du porte-filtre est sale ou le filtre est abîmé. 3-Les meules du moulin à café sont détériorées, appeler un technicien pour les substituer.	Dans le cas 1, il est nécessaire de régler correctement le moulin à café. Si le cas n°2 survient, nettoyer le porte-filtre et/ ou remplacer le filtre; pour tous les autres cas, faire appel à un technicien.

1 ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

1.1 Allgemeine Bemerkungen

- Strom- und Wasseranlage müssen vom Kunden, wie in Kapitel 4 der Anleitung “Installation der Maschine” aufgeführt, vorbereitet werden.
- Der Installateur kann in keinem Fall die beim Kunden vorhandene Anlage verändern.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung ist ein wesentlicher Teil der Maschine; sie ist vom Benutzer vor Inbetriebnahme der Maschine selbst aufmerksam durchzulesen.
- Die Anleitung für spätere Ratschläge gut aufbewahren.
- Um Frostschäden zu vermeiden, wird die Machine ohne Wasser im Tank geliefert.
- Besonders auf die Erdung der Stromanlage achten.
- Die Maschine nicht mit feuchten/nassen Händen oder Füßen benutzen.
- Die Maschine nicht mit bloßen Füßen benutzen.
- Das Stromkabel nicht an Verlängerungsschnuren oder ähnliches anschließen.
- Die Maschine nicht durch Ziehen des Stromkabels vom Stromnetz trennen.
- Die Maschine nicht mit aufgerolltem Stromkabel in Betrieb nehmen.
- Die Maschine nicht von nicht angelerntem Personal und/oder Kindern benutzen lassen.
- Um Durchsickern von Wasser in das Innere der Maschine zu vermeiden, die Tassen mit der hohlen Seite nach oben auf der Tassenanwärmefläche abstellen.

1.2 Vorgesehener Gebrauch

Die Espresso-Kaffeemaschine BZ02 ist für die Zubereitung von Espresso-Kaffee, Tee, Kamillentee und anderen Infusionen, die Erzeugung von heißem Wasser und die Erwärmung von Getränken (Milch, Kaffee mit schaumig geschlagener Milch, Schokolade, Punsch usw.) konstruiert.
Die Maschine ist ausschließlich für die vorgenannten Zwecke vorgesehen.
Alle Benutzungen für andere Zwecke sind vom Hersteller untersagt und daher zu vermeiden.
Die Herstellerfirma kann nicht für Schäden, die auf unangebrachten Gebrauch der Espresso-Kaffeemaschine zurückzuführen sind, haftbar gemacht werden.



2 TRANSPORT

2.1 Verpackung

Die Espresso-Kaffeemaschine BZ02, mit einer Blasenkunststoffhülle versehen und durch Schaumstoffpolystyrolplatten geschützt, wird in einem Karton verpackt geliefert. Auf Anfrage kann die Verpackung auch in Karton plus Pallet oder Karton plus Holzkiste erfolgen.

Bemerkungen:

- Nachdem die Maschine ausgepackt ist, sollte man sich überzeugen, ob sie nicht beschädigt und mit allen Zubehörteilen versehen ist.

- Das Verpackungsmaterial ist entfernt von Kindern zu halten und in einer dafür vorgesehenen Mülldeponie zu entsorgen.

- Sollte die Maschine beschädigt sein oder Teile fehlen, so ist dieselbe nicht zu benutzen und unverzüglich der Gebietsvertragshändler zu benachrichtigen.

2.2 Transport der Maschine

Die Espresso-Kaffeemaschine kann mit Transpaletten, mit einem Hubwagen oder mit der Hand transportiert werden.

2.3 Lagerung

Die ordnungsgemäß verpackte Maschine muß in trockener Umgebung bei einer Temperatur zwischen 5 und 30° und einer relativen Feuchtigkeit von nicht mehr als 70% gelagert werden.

Es können höchstens vier Kartons übereinander gelagert werden.

3 BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Betriebsbeschreibung

Das Wasser, welches vom Tank hinter der Maschine (version S) oder vom Anschluss des Wassernetzen kommt, füllt die Heizung und den Austauscher mit Hilfe eine Motorpumpe.

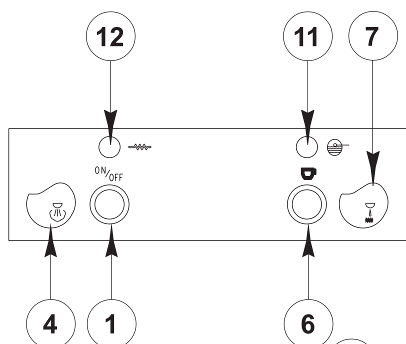
Das durch eine Resistenz erwärmte Wasser im Tank, erhitzt seinerseits das Wasser im Austauscher, der durch ein tiefliegendes Rohr eine gleichbleibende Temperatur beibehält.

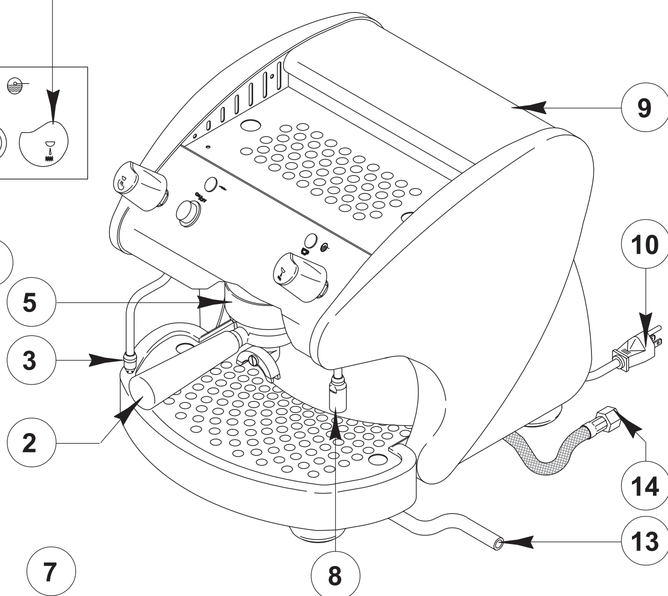
Das Wasser tritt direkt aus dem Austauscher in die Maschinengruppe ein, welche durch das elektronisch von einer Druckknopftafel oder einem Druckknopf gesteuerte Elektroventil den Wasserdurchfluss zur Kaffeeaufguss gestattet.

3.2 Beschreibung der Schaltknöpfe

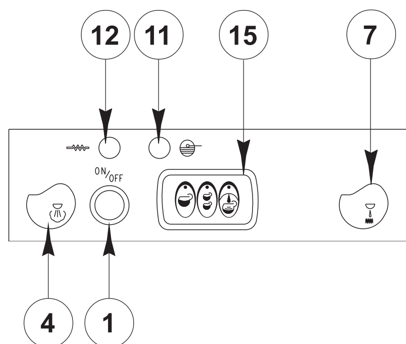
1 Maschineneinschaltknopf
2 Filterhalter
3 Dampfablaßrohr
4 Dampfablaßhahn
5 Ausflußgruppe
6 Druckknopf Kaffeeausfluß
7 Wasserhahn
8 Warmwasserausfluß
9 Wasser tank (version S)
10 Stromkabel
11 Gelbe Kontrolleuchte
12 Grüne Kontrolleuchte
13 Abflußrohr (version R)
14 Verbindungstück Wassereinlauf (version R)
15 Kaffeeversorgungstastatur

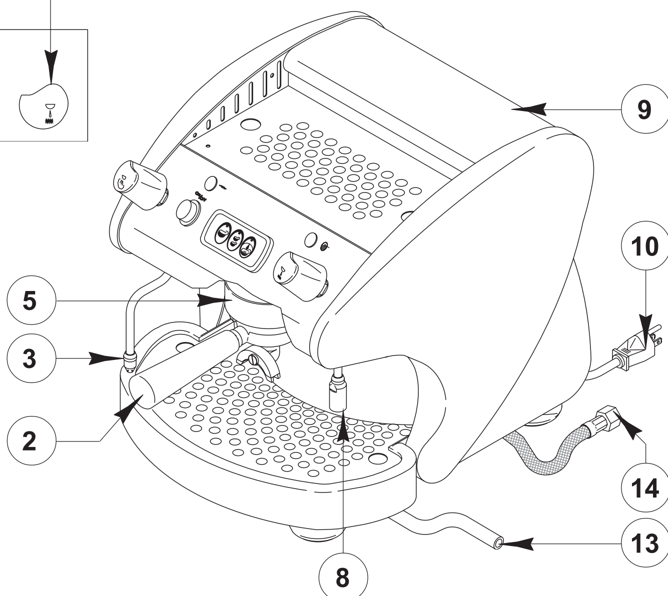






BZ02 PM





BZ02 DE

Abb. 1

3.3 Technische Daten

Speisung	V 220 - V 230 - V 240 - 50/60 Hz	V 110 - V 120 - 50/60 Hz
Widerstand (V)	220-230-240	110-120
Widerstand (W)	1200	
Tank (Liter)	1,5	
Wasser tank (S) (liter)	4	
Breite (mm)	360	
Tiefe (mm)	425	
Höhe (mm)	360	
Nettogewicht (kg)	18	
Bruttogewicht (kg) (Karton)	20	



4 INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Bemerkungen

Die Installation ist von qualifiziertem Personal nach den vom Hersteller gelieferten Anleitungen und unter Berücksichtigung der gültigen Gesetze vorzunehmen.

4.2 Vorbereitung der Anlage für die Installation

Die untere Fläche der Maschine auf eine ebene für die Ausmaße und das Gewicht der Maschine geeignete Oberfläche stellen.

Für die Beschreibung des Stromnetzes sich an die Seiten 59 und 60 in dieser Anleitung wenden.

Die Maschine wird mit Strom gespeist und benötigt für ihren Betrieb folgende Anschlüsse:

- Anschluß an das Stromnetz.
- Anschluß an das Wassernetz (version R).
- Anschluß an das Abflußsystem (version R).

4.2.1 Stromanschluß

Bemerkungen:

- Der Stromanschluß ist von qualifiziertem Personal vorzunehmen.
- Die Anlage ist unter Berücksichtigung der gültigen Gesetze auszuführen und mit einer Erdung zu versehen.

Die Maschine wird mit einem Stromkabel mit Steckdose 16 Ampere laut EWG-Vorschrift geliefert.

4.2.2 Wasseranschluß (BZ02 R)

Sich davon überzeugen, ob die Wasserleitung an ein Trinkwassernetz mit einem Betriebsdruck zwischen 0 und 5 bar angeschlossen ist.
Oberhalb des Maschinenanschlusses (Abb.1; pos. 14) einen Wassersperrhahn anbringen.
Das Anschlußstück für den Wassereinlaß (Abb.1; pos. 14) wird mit einem G 3/8”-Gewinde geliefert.

Bemerkung: Wenn der Druck mehr als 5 bar beträgt, ist ein Druckverminderer anzubringen.

4.2.3 Anschluß an den Abfluß (BZ02 R)

Einen Gummischlauch mit einem Innenurchmesser von 10 mm an das auf der Maschinengrube vorgesehene Verbindungsstück (Abb.1; pos. 13) und an einen vorher angebrachten Siphonabfluß anschließen.



5 BENUTZUNG DER MASCHINE

Die Gesamtansicht der Maschine ist auf der Seite 59 der vorliegenden Anleitung zu finden.

5.1 Einschalten der Maschine und Füllen des Wassertanks

Wasser in den Tanker geben, version S (Abb.1; Pos.9).
Den Wasserabsperrhahn öffnen (version R).
Den On/Off Schalter (Abb. 1; Pos.1) betätigen.
Das Wasser wird automatisch in den Tank eingelassen. Während dieses Vorgangs bleiben die Kontrolleuchte 11 und 12 ausgeschaltet.
Nach Beendigung der Füllung des Wassertanks leuchten die Kontrolleuchte 11 und 12 auf.
Bleiben die Kontrolleuchte nach dem Wassereinlaß ausgeschaltet, so soll den On/Off Schalter wiederholt betätigt werden, bis die Kontrolleuchte 11 und 12 aufleuchten.

5.2 Aufheizung

Um die Gruppe zu erhitzen und auf die richtige Temperatur zu bringen den Dampfablaßhahn (Abb. 1; Pos. 4) öffnen und 2 bis 3 Mal den Dampf in die Abflußschale ablassen.
Das Aufleuchten der gruene Kontrolleuchte (Abb. 1; Pos. 12) zeigt an, daß der Widerstand eingeschaltet ist.
Das Aufleuchten der gelbe Kontrolleuchte (Abb. 1; Pos. 11) zeigt an, daß die Maschine vorschriftsmäßig funktioniert. Bei ausgeschaltetem grünen Licht ist der Wasserstand im Tank zu überprüfen.

Bemerkung:

Bei unzureichendem Tankwasserstand unterbindet nach 120 Sekunden eine Sicherheitsvorrichtung den Betrieb der Pumpe der Maschine. Die Maschine wird diesen Notfall durch das Ausschalten der gelben Kontrolleuchte (Abb.1; Pos. 11) anzeigen.

5.3 Kaffeezubereitung

BZ02 PM

1) Den Filterhalter (Abb. 1; pos. 2) von der Ausflußgruppe entfernen (Abb. 1; pos. 5).

2) Den Filter mit gemahlenem Kaffee füllen, den Kaffee gut pressen und darauf achten, daß der Filterrand nicht beschmutzt wird.

3) Den Filterhalter wieder an seinem Sitz einrasten.

4) Die Ausflußtaste (Abb. 1; Pos. 6) für den Ausflußbeginn eindrücken.

5) Die Ausflußtaste (Abb. 1; Pos. 6) erneut betätigen, um den Kaffeeausfluß bei Erreichung der gewünschten Menge zu stoppen.

Bemerkung:

- Den mit Kaffee gefühlten Filterhalter nicht bei laufender Maschine entfernen da diese unter Druck steht.
- Den metallischen Teil des Filterhalters nicht direkt anfassen : Verbrennungsgefahr.

BZ02 DE

1) Den Filterhalter (Abb. 1; pos. 2) von der Ausflußgruppe entfernen (Abb. 1; pos. 5).

2) Den Filter mit gemahlenem Kaffee füllen, den Kaffee gut pressen und darauf achten, daß der Filterrand nicht beschmutzt wird.

3) Den Filterhalter wieder an seinem Sitz einrasten.

4) Eine der zwei Drucktaste der Kaffeeversorgungstastatur (Abb. 2) entsprechend der gewünschten Kaffeedosis drücken.

Zur Änderung der programmierten Kaffeemengen beachten Sie die unter Abschnitt 5.7 angegebenen Anweisungen dieser Bedienungsanleitungen.
Die Kaffeemaschine ist schon zur Dauerversorgung voreingestellt: die Kaffeeversorgung startet bei Betätigung der Taste “PROG” (Abb. 2; pos. 1) und wird bei neuer Tastebetätigung gestoppt.

Bemerkung:

- Den mit Kaffee gefühlten Filterhalter nicht bei laufender Maschine entfernen da diese unter Druck steht.



- Den metallischen Teil des Filterhalters nicht direkt anfassen : Verbrennungsgefahr.
- Die Maschine ist mit einer automatischen Sicherheitsvorrichtung ausgerüstet, welche den fortlaufenden Ausfluß nach drei Litern stoppt.

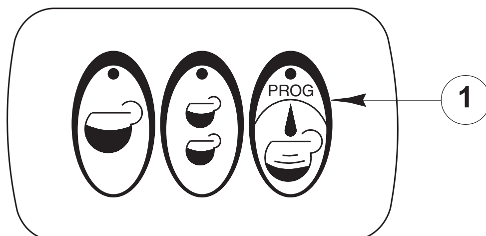


Abb. 2

5.4 Dampfablaß

1) Um Sorgwirkungen von Flüssigkeit im Tank zu vermeiden, den Dampf durch Betätigung des Hahngriffs ablassen (Abb. 1; pos. 4).

2) Das Dampfablaßrohr (Abb. 1; pos. 3) in den Behälter der zu erwärmenden Flüssigkeit einführen.

3) Den Griff des Dampfablaßhahns drehen (Abb. 1; pos. 4).

Die abgelassene Dampfmenge entspricht der Öffnung des Hahns; je weiter der Hahn geöffnet wird, desto mehr Dampf wird abgelassen.

4) Nach Beendigung dieses Vorgangs den Hahn schließen, den Flüssigkeitsbehälter entfernen und soforf mit einem feuchten Tuch eventuelle Reste der erwärmten Flüssigkeit vom Dampfablaßrohr entfernen.

Bemerkung:
- Das Dampfablaßrohr nicht direkt anfassen: er ist heiß.

5.5 Warmwasserentnahme

1) Den Behälter für das Wasser unter die Ausflußgruppe stellen (Abb. 1; pos. 8).
2) Den Hahn aufdrehen (Abb. 1; pos. 7) und die gewünschte Wassermenge ablassen.

Bemerkung:
- Den Wasserausfluß nicht direkt anfassen: er ist heiß.

5.6 Ausschalten der Maschine

1) Die Taste eindrücken (Abb. 1; Pos. 1) und überprüfen, ob die Kontrolleuchte ausgeschaltet ist.

2) Den Wasserabsperrhahn schließen (version R).

5.7 Programmierung der Dosen (BZ02 DE)

Zur Programmierung der einzelnen Dosis wie folgt fortgehen: 5 Sekunden lang die Dauerversorgungstaste (Abb. 2; pos. 1) bis zum LED Aufblinken gedruckt halten. Die gewünschte Kaffeemenge bei Betätigung der entsprechenden Taste wählen (LED Einschaltung), und nach Erhalt der gewünschten Kaffeedosis die Taste wiederum drücken (LED Ausschaltung); die gewünschte Kaffeedosis ist auf dieser Weise korrekt programmiert.

Hinweise:
- Tastatur-LEDs blinken langsam: Kein Wasser im Wasserbehälter.
- Tastatur-LEDs blinken schnell: Kein Wasser im Maschinenkessel.
- Die gewählte LED blinkt: Kaffee zu fein gemahlen.

N.B.
Sollte beim korrektem wasserkesseldruck und genügendem wasser im behälter kein wasser aus der maschineneinheit (Abb. 1; pos. 5) abgegeben werden, den schalter (Abb. 1; pos. 1) abschalten und den dampf durch den dampfhahn (Abb. 1; pos. 4). Ablassen oder auf komplette maschineabkühlung warten.
Den schalter (Abb. 1; pos. 1) wieder einschalten und die dauermengetaste bis zum wasserauslaufen aus der maschineneinheit drücken; stopp-taste betätigen und auf die erreichung des eingestellten druckwertes warten.



6 WARTUNG

Um einen regelmäßigen Betrieb der Maschine zu gewährleisten, sind die nachstehend aufgeführten Wartungsanleitungen zu beachten.

6.1 Sicherheitsvorschriften

Die Maschine nicht Wasserstrahlen aussetzen.

Die Maschine durch Verstellen des mehrpoligen Trennschalterhebels auf AUS vom Stromnetz trennen. Vor der Ausführung von Wartungs- und/oder Reinigungsarbeiten ist ferner der Wasserabsperrhahn zu schließen.

Bei unregelmäßigem Betrieb der Maschine, nicht selbständig Reparaturen vornehmen, sondern sofort den technischen Kundendienst verständigen.

Bei Beschädigung des Stromkabels, die Maschine sofort ausschalten, das Wasser abstellen und den technischn Kundendienst versträndigen. Es ist absolut zu vermeiden, das Stromkabel eigenhändig zu ersetzen.

Reinigung und Wartung immer bei kalter Maschine vornehmen; man sollte außerdem Schutzhandschuhe tragen.

6.2 Reinigung der Maschine

Das Dampfablaßrohr und den Warmwasserausfluß jedes Mal nach Gebrauch säubern. Filterhalter und Filter reinigen. Den Tassenwärme- und Abflußrost reinigen.

6.3 Programmierte Überprüfungen

Alle 15 Tage die Gruppe wie folgt waschen: den Filterhalter mit dem leeren Filter an der Gruppe einrasten und mehrmals die Taste (Abb. 1; pos. 6) drücken.
Mehrmals auf die Taste "PROG" (Abb. 2; pos. 1) für die Ausführung BZ02 DE drücken.
N.B.: Es können Spezialwaschpulver für Kaffeemaschinen benutzt werden, das in den leeren Filter zu streuen ist.

Taeglich das kleine Becken unter der Abflußschale überprüfen.

Bei Bedarf von technischer Assistenz sich an den Vertragshändlers Ihres Gebiets wenden.

7 TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	DIAGNOSTIK/LÖSUNG	VORSCHLÄGE
FEHLENDE DAMPFAUSLASS AUS DEM DAZUGEEIGNETEN RÖHRCHEN	Die Dampfrohrdüse ist zugestopft, dieselbe mit Hilfe einer Nadel säubern. Das Problem hängt vom Auslaufeintunken in die Milch ab.	Dampfauslauf nach jedem Gebrauch wieder spülen.
LECKAGE AUS DEM FILTERTRÄGER	Mögliche Ursachen: 1-Verschleiß oder Inkrustation der Unterwannedichtung. 2-Falsche Lage des Filterträgers auf der Maschine. 3-Der Filter im Filterträger ist beschädigt.	Beim Eintreten einer solchen Störung, wenden Sie sich bitte an einen Fachtechniker an.
SCHWIERIGKEITEN BEIM EINSETZEN DES FILTERSTRÄGERS AUF DEN KUPPLUNGRING	Der Filterträger kann nicht eingesetzt werden.	Das Problem hängt sicherlich mit der zu großen Kaffeedosis im Filterträger ab.
ANORMALE POSITIONIERUNG DES FILTERTRÄGERS NACH EINSETZUNG AUF DIE MASCHINE	Der auf der Maschine befestigte Filterträgergriff scheint mehr nach rechts als sonst gedreht zu sein. Die Unterwannedichtung ist verschleißt.	Zum Austausch der Unterwannedichtung ist das Eingreifen eines Fachtechnikers notwendig.

KAFFEEDURCHFLUSS IST UNGENÜGEND	Der Kaffee wird tropfenweise geliefert, die Versorgungszeit ist zu lang, die Kaffeequalität ist nicht gut und es bildet sich eine schwarze Creme. Mögliche Ursachen: 1-Der Kaffee ist zu fein gemahlen. 2-Der Kaffee in dem Filterträger wurde zu stark gepresst. 3-Die Kaffeedosis im Filterträger ist zu groß. 4-Die Gruppenbrause ist verstopft. 5-Der Filter im Filterträger ist verstopft. 6-Der gelieferte Pumpendruck ist zu niedrig (<9bar), oder die Pumpe läuft nicht.	Im 1., 2. oder 3. Fall kann das Problem durch eine richtige Einstellung der Mahldosierung gelöst werden. In den anderen Fällen, d.h. Punkt 4 und 6 ist der Eingriff eines Fachtechnikers notwendig. Im 5. Fall Filter putzen oder ersetzen.
KAFFEEDURCHFLUSS IST IM ÜBERFLUSS	Der Kaffee wird zu schnell geliefert und die Creme scheint heller als üblich. Mögliche Ursachen: 1-Der Kaffee ist zu grob gemahlen. 2-Der Kaffe in dem Filterträger wurde zu wenig gepresst. 3-Die Kaffeedosis im Filterträger ist zu wenig.	Im 1., 2. oder 3. Fall kann die Mahldosierung wieder korrekt eingestellt werden, beim 4.

DER GELIEFERTE KAFFEE IST ZU KALT	Mögliche Ursachen: 1-Kaffeetassen sind kalt. 2-Filterträger sind kalt. 3-Der Kaffe ist zu fein gemahlen. 4-Der Wasserkreislauf der Maschine ist schmutzig (Kalksteine). 5-Der Kesseldruck liegt unter 0,8 bar.	Im ersten Fall einen Tassenerhitzer benutzen. Im 2. Fall den Filterträger auf der Gruppe eingebaut lassen. Im dritten Fall Kaffeemahlungsgrad ändern. Im 4. oder 5. Fall ist der Eingriff eines Fachtechnikers notwendig.
DER GELIEFERTE KAFFE IST LAUWARM	Der gelieferte Kaffee ist nur lauwarm obwohl der ermittelte Druck normal ist und die Werte zwischen 1 und 1,2 bar liegen. In diesem Fall ist die Druckermittlung falsch.	Die Kontrolle dem Entlüftungsventil seitens eines Fachtechnikers durchführen lassen. Um die Maschine inzwischen benutzen zu können, den Dampfhahn öffnen, dabei wird der Kesseldruck unter Null sinken. Dies wird das Ansprechen des Widerstandes hervorrufen und eine Erhöhung der Temperatur bewirken. Diesen Vorgang täglich beim Maschinenstart durchführen.
DER GELIEFERTE KAFFEE IST ZU HEIß	Mögliche Ursachen: 1-Der Kesseldruck liegt über (1,3 bar). 2-Die Maschine ist mit irgendwas bedeckt, dass eine korrekte Maschinenkühlung nicht ermöglicht. 3-Die Maschineaufstellung erfolgte in eine Position mit mangelndem Luftumlauf.	Im ersten Fall sich an einen Fachtechniker anwenden. Im 2. oder 3. Fall Maschineabkühlungsbedin_ gungen rückstellen.
*DER KAFFEEVERSORGUNGSSCHALTERS BLINKT NACH DESSEN BETÄTIGUNG *(nur für DE-Maschinen)	Die eingestellte Kaffeedosis wird nicht eingehalten und die Kaffeeversorgung endet nicht.	In diesem Fall sich an einen Fachtechniker wenden.



*SÄMTLICHE WARNLICHT AUF DER KNOPFTAFEL BLINKEN DIE KAFFEEMASCHINE SITZT FEST *(nur für DE Ausführungen)	1-Nachprüfen, ob das örtliche Wasserversorgungsnetz funktioniert und Wasserhahn geöffnet ist. 2-Die Störung tritt wegen Wassermangel im Maschinenkessel auf.	Zu Punkt 1 die notwendigen Überprüfungen durchführen, zu Punkt 2 die Intervention eines Fachtechnikers anfragen.
*ES WIRD KEIN KAFFEE GELIEFERT (*nur für DE-Maschinen)	Es wird kein Kaffee geliefert und die Knopftaste der ausgewählten Kaffeedosis blinkt.	Die Taste zur Kaffeeversorgung, ohne Filterträger, auswählen und nachprüfen, ob der Wasserstrahl ständig bleibt. Bleibt der Wasserstrahl dabei gleich, so liegt das Problem in einer zu feinen Kaffeemahlung oder in einer Verschmutzung bzw. Verstopfung des Filterträgers. In diesem Fall den Filterträger in warmes Wasser einlegen und mit dazu geeigneten Reinigungstabletten waschen. In alle anderen Fälle, wenden Sie sich bitte an einen Fachtechniker an.
KAFFEEABLAGERUNGEN AUF TASSENBODEN	Auf dem Tassenboden verbleibt eine Ablagerung vom Kaffeepulver. Mögliche Ursachen: 1-Der Kaffe ist zu fein gemahlen. 2-Interne Verschmutzung des Filterträgers oder Filterbeschädigung. 3-Die Kaffeemühlen sind verschleißt, demzufolge dieselben von einem Fachtechniker ersetzen lassen.	Im 1. Fall kann dies durch eine korrekte Einstellung der Kaffeemühle erfolgen. Im 2. Fall den Filterträger putzen oder den Filter ersetzen, an alle anderen Fälle ist die Intervention eines Fachtechnikers notwendig.

1 ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales

- Las instalaciones eléctricas e hídricas deben estar predispuestas al cuidado del usuario según cuanto indicado en el capítulo 4 del presente libro “Instalación de la máquina”.
- El instalador no puede en ningún caso modificar la instalación preexistente realizada al cuidado del usuario.
- El presente libro de instrucciones es parte integrante de la máquina y debe ser leído atentamente por el usuario antes de la puesta en servicio de la máquina misma.
- Conservar el libro para futuras consultas.
- La máquina viene entregada sin agua en caldera con el fin de evitar posibles daños por hielo.
- Cuidar la conexión a tierra de la instalación eléctrica.
- No tocar la máquina con manos y pies húmedos y/o mojados.
- No utilizar la máquina con los pies descalzos.
- No conectar el cordón de alimentación eléctrica a cables de prolongación volantes y semejantes.
- No desconectar la máquina de la línea eléctrica tirando el cordón de alimentación.
- No hacer funcionar la máquina con el cordón de alimentación enrollado.
- No hacer utilizar la máquina por personal no instruido y/o por niños.
- Para evitar infiltraciones de agua al interno de la máquina, reponer las tazas sobre el calientatazas con la parte hueca vuelta hacia lo alto.

1.2 Uso previsto

La máquina para café expreso BZ02 está construida para efectuar la suministración del café expreso, para producir agua caliente, té, manzanilla y otras infusiones, para producir vapor y para calentar bebidas (leche, chocolate, capuchino, punch, etc.).
Esta máquina ha sido creada sólo y exclusivamente para los usos señalados aquí encima.
Todos los otros usos se deben considerar impropios y por tanto prohibidos por el constructor.
La empresa constructora no podrá ser considerada responsable por daños causados por el uso impropio de la máquina para café expreso.



2 TRANSPORTE

2.1 Embalaje

La máquina para café expreso BZ02, preventivamente protegida y paneles de poliestireno, viene embalada en caja de cartón.
Bajo pedido puede ser embalada en caja de cartón más paleta o bien en caja de cartón más caja de madera.

Advertencias:

- Después de haber quitado la máquina del embalaje, asegurarse de la perfecta integridad de la misma y asegurarse de la plenitud de las dotaciones.

- Los embalajes no deben dejarse al alcance de los niños y deben ser eliminados en los adecuados vaciaderos.

- En el caso que se encontrasen daños en la máquina o faltas en la dotación, no utilizar la máquina y avisar inmediatamente al concesionario de zona.

2.2 Desplazamiento de la máquina

La máquina para café expreso puede ser movida con transportador a paletas, carrito elevador o manualmente.

2.3 Almacenamiento

La máquina correctamente embalada debe ser almacenada en ambientes secos con temperatura comprendida entre 5 y 30 °C y humedad relativa no superior al 70%.

Se permite una superposición máxima de cuatro cajas.

3 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento

El agua proveniente de un Tanque agua (version S) o de la red hídrica (version R) trámite una bomba a vibración, carga caldera y cambiador.

El agua de la caldera, calentada trámite una resistencia, calienta a su vez el agua en el cambiador, que trámite un tubo aspirador sumergido permite tener una temperatura constante.

Del cambiador el agua entra directamente en el grupo, el cuál trámite una electroválvula mandada eléctricamente por un botón, permite el paso del agua para la infusión del café.

3.2 Descripción de los mandos

1 Interruptor encendido máquina
2 Portafiltro
3 Lanza vapor
4 Llave vapor
5 Grupo suministración
6 Pulsador suministración café
7 Llave agua
8 Suministrador agua caliente
9 Tanque agua (version S)
10 Cable de alimentación
11 Luz indicadora amarilla
12 Luz indicadora verde
13 Tubo de descarga (version R)
14 Juntura entrada agua (version R)
15 Teclado distribución café



BZ02 PM

BZ02 DE

Fig. 1

3.3 Datos técnicos

Alimentación	V 220 - V 230 - V 240 - 50/60 Hz	V 110 - V 120 - 50/60 Hz
Resistencia (V)	220-230-240	110-120
Resistencia (W)	1200	
Caldera (litros)	1,5	
Wasser tank (S) (litros)	4	
Ancho (mm)	360	
Profundidad (mm)	425	
Altura (mm)	360	
Peso neto (kg)	18	
Peso bruto (kg) (caja de cartón)	20	



4 INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Advertencias

La instalación debe ser efectuada por personal cualificado, según las instrucciones abastecidas por el constructor y en respeto a las Leyes vigentes.

4.2 Predisposición del sistema para la instalación

Predisponer el apoyo de la máquina sobre una superficie plana y con dimensiones y robustez adecuada a los bultos y a la masa de la máquina.

Para la descripción de los enlaces hacer referencia a las página 75 y 76 del presente libro de instrucciones.

La máquina va alimentada eléctricamente y necesita para su funcionamiento de:

- enlace a la red eléctrica.
- enlace a la red hídrica (version R).
- enlace al circuito de descarga (version R).

4.2.1 Enlace a la red eléctrica

Advertencias:

- El enlace a la red eléctrica se debe llevar a cabo por personal cualificado.
- La instalación debe ser realizada en conformidad con las Leyes vigentes y dotada de conexión a tierra.

La máquina viene provista de cordón de alimentación provisto de toma de 16 Amperios a normas CEE.

4.2.2 Enlace a la red hídrica (BZ02 R)

Asegurarse que la línea de alimentación hídrica esté enlazada a una red de agua potable con presión de ejercicio comprendida entre 0 y 5 bar.
Predisponer una válvula de interceptación aguas arriba del enlace máquina (fig. 1; pos 14).
La juntura de carga agua (fig. 1; pos. 14) viene provista roscada con rosca G 3/8 “.

Advertencia: En caso que la red hídrica tenga presiones superiores a 5 bar, predisponer un reductor de presión.

4.2.3 Enlace a la descarga (BZ02 R)

Acoplar una tubería de goma con diámetro interno equivalente a 10 mm a la juntura predispuesta en el fondo de la máquina (fig. 1; pos. 13) a una descarga a sifón abierto preventivamente predispuesta.



5 USO DE LA MÁQUINA

La vista general de la máquina está situada en la pág. 75 del presente libro de instrucciones.

5.1 Encendido de la máquina y carga del agua en caldera

Introducir el agua en el tanque, version S (fig.1; pos. 9).
Abrir la válvula de interceptación agua. (version R).
Pulsar el interruptor ON/OFF (fig.1; pos. 1).
Automáticamente se efectúa la carga del agua en caldera. En el curso de esta operación el panel de control presentará las luces indicadora (fig. 1; pos. 11 y 12) apagadas. Al final de la operación el panel presentará las luces indicadoras encendidas.
En caso que las luces indicadoras se quedasen apagadas después de la operación de carga del agua, apagar y volver a encender el interruptor ON/OFF hasta que tenga lugar en encendido de las luces indicadoras.

5.2 Calefacción

Para llevar la máquina a la justa temperatura, abrir la llave del vapor (fig. 1; pos. 4) y descargar 2 ó 3 veces el agua en la bandeja de descarga.
La luz indicadora verde (fig. 1; pos. 12) encendida indica el encendido de la resistencia.
La luz indicadora amarilla (fig. 1; pos. 11), si encendida indica el regular funcionamiento de la máquina, si apagada señala el insuficiente nivel de agua en caldera.

Advertencia:

Un dispositivo de seguridad interrumpirá el funcionamiento de la bomba después de 120 segundos si no viene alcanzado el mínimo nivel de agua en la caldera. La máquina señalará tal alarma con el apagado de la luz indicadora amarilla (fig. 1; pos. 11).

5.3 Preparación del café

BZ02 PM

1) Quitar el portafiltro (fig. 1; pos. 2) del grupo suministrador (fig. 1; pos. 5).

2) Cargar el portafiltro con café molido, prensar el café prestando atención a no ensuciar el borde del portafiltro.

3) Reenganchar el portafiltro en su sede.

4) Poner en marcha la suministración del café pulsando el botón de suministración (fig. 1; pos. 6).

5) Detener la suministración al alcance de la cantidad deseada pulsando nuevamente el botón de suministración (fig. 1; pos. 6).

Advertencia:
- No quitar el portafiltro lleno de café cuando el aparato está en función, porque está bajo presión.
- No tocar directamente la parte metálica del portafiltro porqué está caliente.

BZ02 DE

1) Quitar el portafiltro (fig. 1; pos. 2) del grupo suministrador (fig. 1; pos. 5).

2) Cargar el portafiltro con café molido, prensar el café prestando atención a no ensuciar el borde del portafiltro.

3) Reenganchar el portafiltro en su sede.

4) Presionar una de las teclas colocadas sobre el teclado de distribución del café (fig. 2), según la dosis deseada.

Para variar la programación de las dosis seguir las instrucciones referidas en el párrafo 5.7 del presente libro. La máquina está predispuesta también para la suministración continua: presionar la tecla “PROG” (fig. 2; pos. 1) para iniciar la distribución, presionarla nuevamente para detener la distribución.

Advertencia:
- No quitar el portafiltro lleno de café cuando el aparato está en función, porque está bajo presión.



- No tocar directamente la parte metálica del portafiltro porqué está caliente.
- La máquina está dotada de un dispositivo de seguridad automático que detiene la suministración continua después del tercer litro consecutivo.

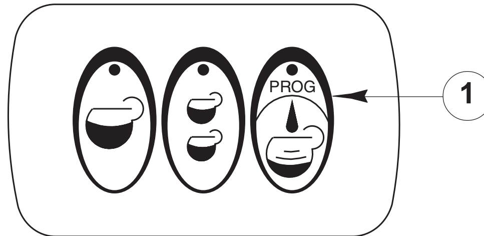


Fig. 2

5.4 Suministración vapor

1) Para evitar arrastre de líquido a la caldera, descargar el vapor actuando sobre el pomo de la llave (fig. 1; pos. 4).

2) Introducir la lanza del vapor (fig. 1; pos. 3) en el contenedor del líquido a calentar.

3) Rotar el pomo llave vapor (fig. 1; pos. 4).

La cantidad de vapor suministrado es proporcional a la abertura de la llave; mayor es la abertura de la llave, mayor será la cantidad de vapor suministrado.

4) Terminada la suministración del vapor cerrar la llave, quitar el contenedor del líquido y limpiar inmediatamente con un paño húmedo la lanza del vapor de los residuos del líquido calentado.

Advertencia:
No tocar directamente la lanza del vapor porqué está caliente.

5.5 Toma de agua caliente

1) Posicionar el contenedor para el agua debajo del suministrador (fig. 1; pos. 8).
2) Actuar sobre la llave (fig. 1; pos. 7) para sacar la cantidad de agua requerida.

Advertencia:
No tocar directamente el suministrador del agua porqué está caliente.

5.6 Apagado máquina

1) Rotar el interruptor (fig. 1; pos. 1) y comprobar el apagado de la luz indicadora.

2) Cerrar la válvula de interceptación agua (version R).

5.7 Programación dosis (BZ02 DE)

Para la programación de cada dosis, efectuar las operaciones siguientes: mantener presionada la tecla programación dosis continua “PROG” (fig. 2; pos. 1) por 5 segundos aproximadamente hasta que el LED relampaguee.
Seleccionar la dosis deseada presionando la relativa tecla (encendido del LED), seleccionar nuevamente la tecla una vez obtenida la dosis deseada (apagamiento del LED), de esta manera la dosis está programada.

Notas:
- Los LED de la caja de pulsadores relampaguean por sacudidas: falta de agua en el tanque.
- Los LED de la caja de pulsadores relampaguean por sacudidas rápidas: falta de agua en la caldera.
- El LED del pulsador seleccionado relampaguea: café demasiado fine.

N.B.
Si del grupo (fig. 1; pos. 5) no sale agua, también con la caldera bajo presión y el agua en el tanque, apagar el interruptor (fig. 1; pos. 1) y descargar el vapor del grifo (fig. 1; pos. 4). Esperar a que la máquina se enfríe completamente.
Encender nuevamente el interruptor (fig. 1; pos. 1) y presionar la tecla de la dosis continua hasta la salida del agua del grupo, presionar stop y esperar a que la máquina se ponga bajo presión.



6 MANUTENCIÓN

Para permitir el correcto funcionamiento de la máquina, atenerse a las instrucciones de manutención a continuación señaladas.

6.1 Normas de seguridad

No someter la máquina al chorro de agua.

Desconectar la máquina de la línea eléctrica sacando el enchufe y cerrar la válvula de interceptación agua antes de efectuar operaciones de manutención y/o limpieza.

En caso de malfuncionamiento de la máquina, evitar cualquier tentativo de reparación autónoma e interpelar inmediatamente al servicio de asistencia técnica.

En caso de daño al cordón de alimentación eléctrica, apagar inmediatamente la máquina, cerrar el agua e interpelar al servicio de asistencia técnica. Evitar de sustituirlo en modo autónomo.

Efectuar la limpieza/manutención con la máquina fría, preferiblemente llevando guantes protectores para las manos.

6.2 Limpieza de la máquina

Limpiar la lanza a vapor y el suministrador agua caliente cada vez que vengan utilizados. Limpiar el portafiltro y los filtros. Limpiar la reja calienta tazas y la reja bandeja de descarga.

6.3 Comprobaciones programadas

Efectuar el lavado del grupo cada 15 días como sigue: enganchar al grupo el portafiltro con el filtro ciego y pulsar más veces el botón (fig. 1; pos. 6). Pulsar más veces “PROG” (fig. 2; pos. 1) para version BZ02 DE.
NOTA: Es posible utilizar detergentes especiales en polvo para máquinas de café de introducir en el filtro ciego.

Controlar cada días la cubeta colocada debajo de la bandeja de descarga.

En caso de demanda de asistencia técnica dirigirse al concesionario di zona.

7 LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

PROBLEMA	DIAGNÓSTICOS DE ERRORES / SOLUCIÓN	SUGERENCIAS
FALTA DE DISTRIBUCIÓN DE VAPOR DEL TUBITO APROPIADO	La boquilla del tubito del vapor está obturada, desatascarla por medio de un alfiler. Este problema depende de la introducción del pitón dentro de la leche.	Limpiar el pitón del vapor después de cada utilización.
PÉRDIDAS DEL PORTA-FILTRO	Causas posibles: 1-La guarnición de la tina inferior está desgastada o incrustada. 2-El porta-filtro está colocado incorrectamente sobre el grupo. 3-El filtro en el porta-filtro está dañado.	En todos los casos mencionados es necesario contactar a un técnico especializado.
DIFICULTAD EN LA COLOCACIÓN DEL PORTA-FILTRO SOBRE EL ANILLO ENGANCHADOR	No es posible colocar el porta-filtro.	El problema depende de la excesiva dosis de café dentro del porta-filtro.
COLOCACIÓN INCORRECTA DEL PORTA-FILTRO UNA VEZ POSICIONADO SOBRE EL GRUPO	El mango del porta-filtro, una vez fijado en el grupo, está colocado más a la derecha. La guarnición de la tina inferior está desgastada.	Contactar a un técnico especializado para la sustitución de la guarnición de la tina inferior.



DISTRIBUCIÓN DEL CAFÉ INSUFICIENTE	El café es distribuido gota a gota, el tiempo de distribución está demasiado largo y la calidad del café non es buena, presenta una crema negra. Causas posibles: 1-El molido del café es demasiado fino. 2-El café colocado en el porta-filtro está demasiado comprimido. 3-La dosis presente en el porta-filtro es excesiva. 4-La duchita del grupo está atascada. 5-El filtro en el porta-filtro está atascado. 6-La presión de la bomba está baja (<9bar), o la bomba no funciona.	En los casos 1-2-3, es posible resolver el problema con el ajuste correcto del molido. En los casos 4-6, es necesario contactar a un técnico. En el caso 5, limpiar el filtro o sustituirlo.
DISTRIBUCIÓN DEL CAFÉ DEMASIADO ABUNDANTE	El café es distribuido demasiado rápidamente y presenta una crema más clara. Causas posibles: 1-El molido del café es demasiado grueso. 2-El café colocado en el porta-filtro está poco comprimido. 3-La dosis presente en el porta-filtro es insuficiente.	En los casos 1-2-3, es posible resolver el problema con el ajuste correcto del molido.

EL CAFÉ DISTRIBUIDO ESTÁ DEMASIADO FRÍO	Causas posibles: 1-Las tacitas están frías. 2-Los porta-filtros están fríos. 3-El molido del café es demasiado fino. 4-El circuito hídrico de la máquina está sucio (caliza). 5-La presión de la caldera es inferior a 0,8 BAR.	En el caso 1 utilizar el calienta-tacitas. En el caso 2, mantener el porta-filtro montado sobre el grupo. En el caso 3 modificar el molido del café. En los casos 4-5 contactar a un técnico especializado.
EL CAFÉ DISTRIBUIDO ESTÁ TIBIO	El café distribuido está tibio, sin embargo la presión es normal entre 1 y 1,2 BAR. En este caso, la medición de la presión es ficticia.	Llamar a un técnico especializado para verificar la válvula de alivio. Entre tanto, para poder utilizar la máquina, abrir el grifo del vapor, la presión de la caldera disminuirá hasta 0, esto causará la conexión de la resistencia y el aumento de la temperatura. Efectuar esta operación cada día al encender la máquina.
EL CAFÉ DISTRIBUIDO ESTÁ DEMASIADO CALIENTE	Causas posibles: 1-La presión de la caldera es superior a (1,3 bar). 2-Sobre la máquina está colocado algo que impide el enfriamiento de la misma. 3-La máquina ha sido instalada en una posición que no permite la circulación de aire.	En el caso 1 contactar a un técnico especializado. En los casos 2-3 reponer las condiciones de enfriamiento de la máquina.
*UNA VEZ SELECCIONADO, EL INTERRUPTOR DE DISTRIBUCIÓN DEL CAFÉ RELAMPAGUEA *(sólo para máquinas DE)	La dosis de café programada no es respetada, pero la distribución es continua.	Contactar a un técnico especializado.



*TODAS LAS LUCES INDICADORAS DE LA CAJA DE PULSADORES RELAMPAGUEAN. LA MÁQUINA ESTÁ COM-PLETAMENTE BLOQUEADA *(sólo para modelos DE)	1-Verificar si la red hídrica local funciona, si el grifo de conexión a la red está abierto. 2-La anomalía está debida a la falta de agua en la caldera.	En el caso 1, efectuar las verificaciones necesarias, en el caso 2 llamar a un técnico.
*EL CAFÉ NO ES DISTRIBUIDO (*sólo para máquinas DE)	El café no es distribuido y el botón correspondiente a la dosis seleccionada relampaguea.	Seleccionar el botón de distribución del café, sin porta-filtro, y verificar si el flujo de agua es continuo. Si el flujo es continuo, el problema depende del molido del café, que está demasiado fina, o del porta-filtro atascado. En este caso, poner el porta-filtro en agua caliente con las tabletas detergentes apropiadas. En todos los otros casos contactar a un técnico especializado.
DEPOSITO DE CAFÉ EN EL FONDO DE LA TACI-TA	Se queda un depósito de polvo de café en el fondo de las tacitas. Causas posibles: 1-El molido del café es demasiado fino. 2-El porta-filtro está sucio internamente o el filtro está dañado. 3-Las muelas del molinillo están desgastadas, contactar a un técnico para sustituirlas.	En el caso 1 será necesario ajustar correctamente el molinillo. En el caso 2, limpiar el porta-filtro o sustituir el filtro, en todos los otros casos es necesario llamar a un técnico.



NOTE:

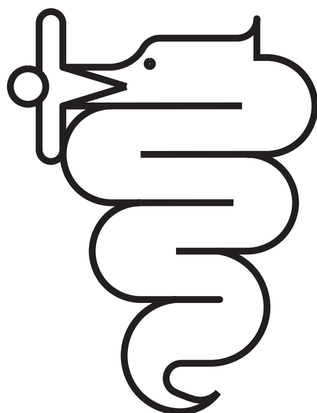












BEZZERA

Dal 1901

G.BEZZERA
MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO
Via Luigi Bezzera,1
20088 Rosate - Milano - Italy
Tel. 02 90848102 r.a. - Telefax 02 90870287
Web: www.g.bezzera.it
e-mail: commerciale@bezzera.it

Cod.9941038.01 ed.02/04 rev.01